

あの小林かつ代さんが絶賛！命名！！

旅館小川の正調「りんごの幸せ」



1 個分の材料

| | |
|----------|------|
| りんご1個 | |
| ホタテ生貝柱1個 | 塩 |
| えのき茸少々 | こしょう |
| 生クリーム少々 | |
| ホワイトソース | |
| バター | |

作り方

りんごの半分くらいか下が多くなるくらいで水平に切る。そして塩水につける。

つるのついた上のほうは直前までずっと入れておきます。

ホタテを6つに切る。(大きめなりんごだとホタテ1個、小さめだとりんご4個でホタテ3個くらい)切ったホタテに軽く塩コショウし、生クリームをかける。

オーブンを余熱であたためはじめる。220

りんごの下の部分はくり抜き、しんをとる。入り口を小さめに中を大きめにくり抜くといい。

えのき茸を1センチくらいに切り、ホタテの量の4分の1くらいをホタテと混ぜて市販のホワイトソースをカレーのスプーンで大盛り4分の1入れてかき混ぜて、りんごにつめる。

220 に温まったオーブンにりんごを入れる。りんごの上には少しバターをのせる。27分入れる。27分たったら、さわってみて柔らかくなっていたら完成。

最後にふたの部分を少しずらしてお出しする。

コメント

ふたの部分は生のりんごを味わうように、下の部分は焼いたりんごを味わうように。

りんごチップスご飯



作り方

酢めしをつくる。

酢めしが熱いうちにりんごチップスを手で細かくして手についたものもパンパンとはらって、ご飯をかき混ぜる。

ラップをかけて少し待つ

りんごチップスが生のりんごのように生き生きと赤くきれいになります。

俵型にして桜の花などをかざってみると、おもてなし料理になります。

ホタテの稚貝 3品



基本の一品

稚貝は洗わないで、お酒をかけて鍋のふたをして、口が開いたらおしまい。

こうやると片方の貝殻に貝柱が残ります。

貝柱が残っていない方の貝をはずして、くっついている貝柱を食べます。

その時、ちゅうちょう線のあたりの黒いところを手で押さえて、そこを残して切って、ちゅうちょう線を食べないように気をつけます。こやって、稚貝の食べ方を教えてあげると初心者でも喜んで召し上がってくれます。

そして2品目

貝の身をはがして、ちゅうちょう線を切ってとる。

ホタテにそばつゆをちょっとだけかける。(しょっぱいからちょっとでOK)

あみにホイルを広げて並べて焼く。両面焼きます。

これはホタテの稚貝が大きくなった時に適しています。これは冷蔵庫に入れると10日くらいもちます。

さらに3品目

上の貝殻からはがした身をてんぷら粉をつけてあげます。

耳が香ばしくておいしいです。