

G7 大阪・堺貿易大臣会合 歓迎レセプションの料理レシピ

泉州さかい育ちの小松菜にしらすを添えて

<材料>

小松菜	1/3 束
かつおだし	180cc
酒	20cc
薄口醤油	20cc
みりん	20cc
しらす	30g



<手順>

1. 鍋に湯を沸かし、小松菜を 2～3 分茹で、しっかり水気を切って一口大に切る。
2. かつおだしに、酒、薄口醤油、みりんを入れ沸騰したら火を止める。
3. 器に、小松菜を盛り、2 のだしを入れたら、しらすを添える。

G7 大阪・堺貿易大臣会合 歓迎レセプションの料理レシピ

泉州玉ねぎとしろな 大阪産玉子のキッシュ

<材料>

玉ねぎ	2 個
しろな	1 束
バター（炒め用）	30g
タルト生地 （市販 18cm 程度）	1 個
パルメザンチーズ	少々
玉子	2 個
牛乳	100g
生クリーム	200g
塩コショウ	少々
ナツメグ	少々



<手順>

1. 玉ねぎを薄く半月切りし、フライパンにバター15g を入れて、弱火～中火で色がきつね色になるまでしっかり炒める。
2. 鍋に湯を沸かし、しろなをさっと下茹でし、しっかり水気を切って一口大に切る。
玉ねぎとは別のフライパンにバター15g を入れて中火で炒める。
3. ボウルに、卵、牛乳、生クリーム、塩コショウ、ナツメグを泡立て器で混ぜ合わせ、濾してアパレイユを作る。
4. タルト生地に、玉ねぎ、しろな、アパレイユを流し入れ、パルメザンチーズをかける。
5. 180 度のオーブンで約 15 分焼く。（ご自宅のオーブンの焼き加減で調整してください。）

G7 大阪・堺貿易大臣会合 歓迎レセプションの料理レシピ

近大マグロのタタキと堺唐辛子をきかしたアボカドとトマトモッツアレラ

<材料>

マグロ（柵）	100g
アボカド	1 個
チェリートマト	10 個
モッツアレラチーズ （一口サイズ）	10 個
塩コショウ	少々
レモン汁	少々
オリーブオイル	少々
濃口醤油	少々
堺唐辛子	少々
大葉	少々



<手順>

1. マグロの表面をフライパン等で焼いてタタキにし、一口大に切る。
2. チェリートマトを 1/4 に切る。
3. 大葉を細切りにする。
4. アボカドの皮をむき、種を取って、ダイス状に切る。
5. アボカドに塩コショウ、レモン汁、オリーブオイル、濃口醤油を入れて味を調え、堺唐辛子を加える。
6. 器の下にアボカドを敷き、チェリートマト、モッツアレラチーズ、マグロの順に盛り付ける。
7. 最後に、大葉をのせ、堺唐辛子をふりかける。

G7 大阪・堺貿易大臣会合 歓迎レセプションの料理レシピ

泉北レモンの入ったホワイトガトーショコラ

<材料>

泉北レモン	1 個
薄力粉	50g
ホワイトチョコ	125g
バター	75g
卵	2 個
グラニュー糖	40g



<手順>

1. 湯煎でホワイトチョコを十分に溶かし、バターを加えて混ぜ合わせ、卵黄、レモンの皮を加える。
2. ボウルに卵白とグラニュー糖を入れ、泡立て器でしっかり角が立つまで泡立て、メレンゲをつくる。
3. 1 のホワイトチョコと 2 のメレンゲ合わせ、薄力粉を入れゴムベラで切るようにしてさっくりと混ぜたら、レモン汁を加える。
4. 160 度のオーブンで約 30 分焼く。（ご自宅のオーブンの焼き加減で調整してください。）

(下準備)

1. 泉北レモンをよく洗い、おろし金で皮をすりおろす。白い部分が入ると苦くなるので注意する。
2. 薄力粉をふるっておく。
3. ホワイトチョコ、バターをそれぞれ溶かしやすいように刻んでおく。
4. 卵を卵黄と卵白に分けておく。