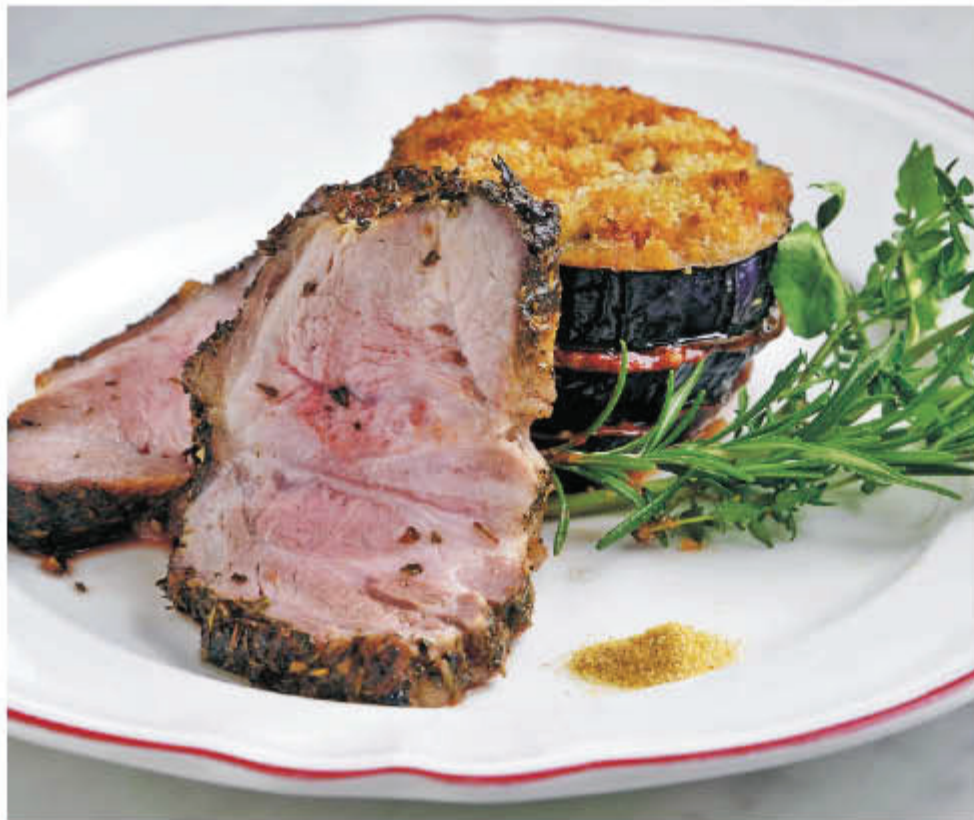


奈良のシェフが、奈良の食材で家庭でできるレシピを紹介します。



ヤマトポークのロースト香草風味

クイーン・アリス・シルクロード (洋食料理)

〈材料〉(4人分)

ヤマトポーク(肩ロースかたまり) 600g
 塩・コショウ 適量
 にんにくオイル
 (にんにく(すりおろし) 小さじ1
 サラダオイル 大さじ1
 香草(みじん切り) 適量
 合わせ塩(カレー粉、塩) 適量

(付け合わせ)

大和丸なす 3個 トマト 2個
 粉チーズ 10g パン粉 10g
 バジルソース(市販のもの) 大さじ2
 香草(飾り付け用) 適宜

〈作り方〉

- ①味をしみ込ませるため、ヤマトポークの表面にある脂身に細かく切れ目を入れ※1、表面に塩・コショウし、軽く揉み込む。にんにくオイルを表面に塗り、香草を全体にまぶし、更に揉み込む※2。
- ②ラップで包んで、冷蔵庫で一晩ねかす。
- ③160度のオーブンで、40分～45分程度焼く。
- ④焼き上がったら、オーブンの中で15分程おき、じっくり中まで味をしみ込ませる。
- ⑤皿に食べやすく切ったヤマトポークを盛りつけ、付け合わせをあしらひ、お好みの合わせ塩と香草を添える。



(付け合わせ) 大和丸なすとトマトのミルフィーユ

丸なすは、1cm程の輪切りにし、素揚げする。トマトはヘタを除き、1cm程の輪切りにする。丸なす、トマト、バジルソースの順に数回重ね、粉チーズとパン粉を合わせたものを上にのせ、160度に熱したオーブンで10分焼く。

one point

- * 香草は、タイム、ローズマリー、パセリなどお好みで。
- * 合わせ塩は、カレー粉の代わりに粉山椒や抹茶などでアレンジできます。



クイーン・アリス・シルクロード

奈良市雑司町469
 奈良公園シルクロード
 交流館内
 ☎ 0742・24・0770
 FAX 0742・24・0660

フランスの鉄人 石鍋裕さんが率いる「クイーン・アリス」の新店が奈良公園に登場。雄大な奈良公園で至高の料理が楽しめるスポットとして、また周辺施設に国際会議等を誘致するためのセールスポイントとしても期待されています。メニューは大和野菜を中心としたお料理からコース料理まで、ビュッフェ形式のパーティにもご利用いただけます。



食材の紹介

大和畜産ブランド・ヤマトポークは、肉の中に上質な脂肪が適度に入り、ジューシーな味わいの豚です。大和の伝統野菜・大和丸なすや甘味とコクが自慢の治道トマトなど、奈良の食材をふんだんに使ったレシピです。

「せんとくんコース」お食事券を 抽選でペア5組の方にプレゼント!



ハガキに住所・氏名・電話番号・「お食事券希望」を記入して、〒630-8501(住所不要)県広報広聴課へ、8/31消印有効。(当選者は、9月30日までにお店へ予約を入れてください。)

☎ 県マーケティング課 ☎ 0742・27・7401
 FAX 0742・26・6211