



## 曾爾産高原トマトで包んだ ホタテとエビのファルス トマトのジュレ添え

**材料** 4人分

- トマト(完熟) …… 中4個
- ホタテ …… 4個
- 小エビ …… 8尾
- キュウリ …… 1/2本
- アボカド …… 1/2個
- レモン汁 …… 少量
- ゼラチン …… 1~2g
- マヨネーズ …… 60g
- 塩・こしょう …… 適量

- バジル …… 適量
- オリーブオイル …… 適量

### クールブイヨン

- 白ワイン …… 100ml
- ワインビネガー …… 30ml
- 水 …… 1リットル
- タマネギ・セロリ・ニンジン (全て薄切り) …… 少量
- ブーケガルニ (パセリ・タイム・ローリエ) …… 少量
- 塩・粒こしょう …… 少量

### 作り方

- 1 トマトは湯むきして、中をくり抜く。くり抜いた果肉や種はザルでこす。
- 2 こしたジュースにゼラチンを加え、鍋で温めて溶かす。塩・こしょうで味を調え、バットで冷やして固める。
- 3 鍋にクールブイヨンの材料を入れて火にかけ、20分ほど加熱した後、ホタテ、小エビを入れてゆで、鍋ごと氷水で冷ます。
- 4 ホタテ、殻をとったエビ、アボカドを8mm角に、キュウリは5mm角に切る。アボカドにレモン汁をかけて変色を防ぐ。
- 5 ④をマヨネーズで和えて、塩・こしょうで味を調え①に詰める。
- 6 器に②のジュレを敷き、⑤を乗せてオリーブオイルをかけ、バジルを飾れば完成!

### 県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)とは

農、食、サービス、経営を総合的に学び、未来の食の世界におけるリーダーを輩出するべく、2つの学科でさまざまなカリキュラムを展開しています。

NAFICで学び、オーナーシェフや農業経営者の夢を実現させてみませんか。**現在、AO入試のエントリーを受付中です。**

学校見学会は随時開催(日時は応相談)していますので、ぜひ一度NAFICへお越しください。

〒744-46-9700 県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)

☎0744-46-9700 FAX0744-46-3370 ④www3.pref.nara.jp/nafic



奈良の食材を使って  
ご家庭でできる  
レシピをお届けします。

Vol.  
70

レシピ考案者



NAFIC  
第1期卒業生



森のオーベルジュ星咲 ~きらら~

オーナーシェフ <sup>しばた ひでと</sup> 芝田 秀人さん

社会人を経てNAFICに入学し、昨年3月に卒業しました。NAFICでの2年間の学びを力に、オーベルジュをオープンしました。調理はもちろんマネジメントや農業を学んだことが、とても役に立っています。

お店の情報

森のオーベルジュ星咲  
~きらら~

7月にオープンした宿泊施設を備えたレストラン。宿泊は1日1組限定で、食事(ランチ・ディナー)も完全予約制。木をふんだんに使ったぬくもりのある店内から、曾爾村の美しい景色が楽しめます。

〒745-88-9155 曾爾村小長尾658-1  
☎0745-88-9155

