

# 大和まなのジェノベーゼ

## ～ヤマトポークのしゃぶしゃぶのせ～



### 作り方

#### 大和まなのジェノベーゼ

- ① 大和まな(葉の部分)はよく洗い水気を切って、ざく切りにする。
- ② ニンニクは皮をむいて2回ゆでこぼす。
- ③ ミキサーに②とAを入れてよく混ぜる。
- ④ ニンニクの塊がなく、均一なオイル状になったら、①を入れ、さらに混ぜてソースをつくる。

#### ヤマトポークのしゃぶしゃぶ

- ① 昆布だしに少量の塩を加え、豚肉をゆで、少量の塩を加えた氷水に入れて冷やす。(ゆでた後の昆布だしは仕上げの濃度調整用に少し取り置く)

#### 手延べパスタ麺・仕上げ

- ① 大和まな(軸の部分)は5mm幅に切る。
- ② 鍋に2Lの水と塩(ゆで湯用)を入れて沸騰させ、パスタ麺をゆでる。
- ③ ゆで上がったら、ザルで水を切り、氷水で冷やす。
- ④ パスタ麺が冷えたら、キッチンペーパーなどで水気をしっかり取る。
- ⑤ ボウルにジェノベーゼ(25g)と①を入れ、塩(分量外)で味を調える。
- ⑥ ⑤に④を入れ、ソースを絡めながら取り置いた昆布だし(豚のゆで湯)で濃度を調整する。
- ⑦ 皿に⑥、豚のしゃぶしゃぶをのせ、エクストラバージンオリーブオイルを少量回しかけ、粗塩とお好みで粗びき黒こしょうを振りかけて完成。

#### 調理のポイント

- 豚肉を氷水で冷やす時は短時間で。
- パスタ麺は表示時間より30秒程度長くゆでる。

## 奈良まほろば館「TOKi(Restaurant & Bar)」

2021年8月に東京新橋に移転リニューアルオープンした奈良まほろば館。その2階には川島シェフが運営する「TOKi(Restaurant & Bar)」があります。奈良直送の食材を使った料理で奈良を表現し、奈良の食の魅力を首都圏へと伝えています。



vol.84

材料(ジェノベーゼは作りやすい量、それ以外は1人前)

#### 大和まなのジェノベーゼ

- 大和まな(葉の部分) …… 60g
- ニンニク …… 10g
- 松の実 …… 15g
- 粉チーズ …… 5g
- アンチョビ …… 20g
- ピュアオイル …… 75g
- エクストラバージンオリーブオイル …… 75g
- 塩 …… 少量

A

#### ヤマトポークのしゃぶしゃぶ

- ヤマトポーク(ロース・スライス) …… 30g
- 昆布だし(ゆで用) …… 適量
- 塩 …… 少量

#### 手延べパスタ麺・仕上げ

- 手延べパスタ麺 …… 30g
- 大和まな(軸の部分) …… 10g
- エクストラバージンオリーブオイル …… 少量
- 粗塩 …… 少量
- 粗びき黒こしょう(好みで) …… 少量
- 塩(ゆで湯用) …… 20g

### レシピ考案者

akordu

オーナーシェフ

かわしま ひろし  
川島 宙さん



ジェノベーゼは通常バジルで作りますが、今回は大和まなを使います。軸の部分は火を通さずに加えているので、フレッシュな食感と大和まなのおいしさを楽しんでいただけます。

#### お店の情報



akordu

多くの生産者と連携し、自然の素材や奈良の風土を感じられる料理を届けています。季節のメニューをゆっくりと楽しめます。

所 奈良市水門町70-1-3-1

☎0742-77-2525

時 12時～15時30分(ラストオーダー13時)  
18時～22時(ラストオーダー19時)

休 月曜(不定休あり)