

「出張パスタ・シェフしんちゃんのアグリス成城-お野菜レシピ」_005 food-trip



ごろごろトマトのスパイシー&フレッシュピクルス

夏野菜の代表でもあるトマト、わきめかきが大変ですね(笑)
トマトはいつの間にか畑にたっぷり「ごろごろ」と実をつけます。
様々な形や味があるトマトもピクルスにすると楽しめます。
アクセントに入れたシナモンが爽やかさを増してくれます。

<作り方>-ピクルス液

この基本となるピクルスを作る液の作り方を覚えていれば、様々な野菜でピクルスをつくることができます。

- ①全ての材料をホーローかステンレスの鍋に入れ沸騰させ、砂糖と塩を溶かす。
- ②沸騰したら中火にして、そのまま10分間煮込む。
- ③トマトは塩水に漬けておく。トマトに早くピクルス液を浸透させるために、ようじなどで3~4カ所穴をあけておくが良い。
- ④耐熱容器を沸騰させたお湯に入れ、煮沸消毒する。容器は完全に乾燥させる。一番問題なのは細菌が付き繁殖してしまうことなので、しっかりと煮沸消毒をすること。
- ⑤乾燥した容器に③のトマトを入れ、冷ましたピクルス液を入れ、ふたをする。その後冷蔵保存。漬かり具合はお好みですが、1週間くらいがベスト。

<材料/1人分>

アグリス成城産のトマト 5種

緑色のトマトは最適

(ピクルス液)

白ワイン酢 1カップ
水 1カップ
砂糖 大さじ2
塩 大さじ2

<使用した香辛料>

シナモン 1本
コリアンダー お好み
ピンクペッパー お好み
グリーンペッパー お好み
ホワイトペッパー お好み
ローリエ 2枚
たかのつめ 3本
クローブ お好み



-food-tripの世界観-

お野菜がおいしいと感じる時、それはシンプルに食べてあげるコト。

世の中の情報と同じように溢れ過ぎた、多過ぎた情報に良さや本質を見抜くのは難しいものです。料理も同じです。多くの調味料を入れればおいしくなるような気がしますが、野菜達はそんな「油:情報」にはまみれたくないのです。きっと。

シンプルに食べてみる。素材の味を引き出す調理法で、このアグリス成城産の地の食材達が喜ぶ御内容に仕上げました。

そして食すことで、お野菜を楽しく摂取して欲しいと願います。

喜びがエネルギーとなり、健康的で温かい家族へとなり、人と人を結んでいくのではないのでしょうか。



さんまのお刺身とズッキーニのソテーにピクルスを添えて かぼす風味
*お魚とも相性が良い。ピクルスをチーズとパンに合わせても!!
キリッと冷えたシャンパンや白ワインでいかがですか!?



おいしいパスタはいかがですか!?

2011.8.31.出張パスタ・シェフ/石川進之介