

「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」_特別編

food-trip



アグリス成城産の夏野菜ハーモニーとfood-trip情熱トマトソースパスタ SUNTORYプレミアムモルツにあわせて

今回のこのコラボレーションで僕が考えたコンセプトは、パスタは脇役で良いということ。
アグリス成城さんの「野菜達」とサントリーさんの「ビール」が主役であり、その主役のお二人を引き立てる「パスタ」を作ろうと試みました。
パスタの1皿に入る野菜をあえて分解し、プレートに並べました。野菜単独でもおいしい。
それをビールに合わせてもおいしい。そしてパスタが全てを結んでくれる、そんな存在感あるメニュー構成にしました。



<使用したアグリス成城産のお野菜>

- * 茄子
- * ズッキーニ
- * オクラ
- * ししとう
- * 大葉→オリーブオイルでミキサーに入れペーストへ
- * プチトマト(黄色、オレンジ)

<ハーブ>

- * セージ
- * ローズマリ
- * タイム
- * 大葉の枝

<その他:材料>

- オリーブオイル
- パルミジャーノチーズ(粉チーズ)
- 塩

<food-trip情熱トマトソース>

* タマネギのみじん切りを飴色になるまで、じっくり炒めて、トマトホール缶を入れる。基本のソース。
(今回はこのトマトソースの中へ黄色、オレンジのプチトマトも入れた。)

<作り方>

大葉以外の野菜をカット、素焼きにする。
素焼きとは、、、フライパンにオリーブオイルを最初から入れずに、野菜を重ねないように並べ、から煎りする。野菜から湯気が出てきたら、オリーブオイルを上からまわしかけ、塩をふる。1つの野菜で同じく繰り返し、お皿に並べていく。
ハーブオイルを作る。フライパンにオリーブオイルを入れ、ハーブを浸す。弱火でじっくり温め、ハーブの香りをオイルに移す。
そのオイルの中へ、情熱トマトソースを入れる。
塩を効かせたたっぷりの湯で、パスタを湯でトマトソースとあえ、ハーブを添える。
大葉のペーストをかけ、粉チーズをふり、完成。

food-trip