



GINZA WAKANA

『トマトの柚子ジュレ』 簡単アレンジレシピ

そのままでも美味しい『トマトの柚子ジュレ』に
ちょっとひと手間加えて、オードブルやおもてなし料理を。
甘みたっぷりのトマトと、柚子と白ワインが香る特製の
ジュレを活かした、爽やかなレシピです。



爽やかなジュレをドレッシングとして
【トマトのグリーンサラダ】 (表写真のレシピ)

- ①グリーンサラダやスライスオニオンの上に、くし型にカットしたトマトをのせる。
- ②よく冷やしたジュレを上からドレッシングとしてかける。

★ジュレは溶けやすいので、冷やして食べる直前に盛り付けて下さい。
★カッターチーズなどをトッピングしてもよく合います。



隠し味のめんつゆで和風に
【トマトジュレ素麺】

- ①トマトを粗みじんにしてジュレと一緒にブレンダーにかけ、めんつゆ少々と混ぜる。
- ②そうめんを適量茹で氷水で冷やし、①とよく混ぜる仕上げに千切りにした大葉とみょうがをのせる。



食欲のない時にも、さっぱり栄養補給
【トマトの和風ガスパチョ】

- ①トマトをざく切り、＜サラダピクルス＞をみじん切りにする。
- ②ジュレと①をブレンダーで混ぜ、仕上げに黒胡椒をふる。



キラキラジュレを女子会や夏のおもてなしに
【トマトとピクルスの2層ジュレ】

- ①粗みじんにしたトマトをグラスに盛り、上にジュレをのせる。
- ②みじん切りにした＜サラダピクルス＞とお好みのハーブを上のにのせる。

■一緒に使った■
■おつけもの■

サラダピクルス



カラフル野菜をりんご酢とワインビネガーで漬けたんだまるやかな酸味のピクルスです。

銀座若菜 本店

☎0120-54-5611 tel:03-3573-5456 fax:03-3573-5458

〒104-0061東京都中央区銀座 7-5-14

<http://www.ginzawakana.com>



とうふ味噌漬
とうふ味噌漬
燻 贅

GINZA WAKANA

素揚げ野菜に2種の味噌漬豆腐を添えた前菜

国産大豆から作った旨みの濃い寄せ豆腐を特製の味噌床で味わい深く熟成させた「味噌漬寄せ豆腐・贅」とさらに桜チップで燻製にした「味噌漬寄せ豆腐・燻」はチーズのようにカナッペにしたりバケットに合わせても◎

◆材料 (2人前)

味噌漬寄せ豆腐 贅・燻…各1/2パック
ズッキーニ・山芋・蓮根・南瓜などお好みで
白ごま・黒ごま

①1cmの厚さにスライスした野菜を160℃の中温でかりっと素揚げにし、油をきって器に盛り付ける。

②お好みでそれぞれの野菜に「贅」と「燻」をトッピングし、最後に白ごま・黒ごまをかける。

- ◆いろいろなお野菜でどうぞ。また生野菜や茹で野菜に添えても。
- ◆お好みで刻み海苔、刻み大葉、白髪ねぎを乗せても美味しいです。

「贅」のアボカド和え

◆材料 (4人前)

味噌漬寄せ豆腐「贅」…1/2パック レモン汁…大さじ2
アボカド…1個 黒胡椒…適宜

①アボカドを縦半分にして種を取り、皮をむいてサイコロ切にしレモン汁大さじ1をかける。

②味噌漬寄せ豆腐「贅」をよく練って①と残りのレモン汁で和え、黒胡椒をかけて仕上げる。

銀座若菜 本店

☎0120-54-5611 tel:03-3573-5456 fax:03-3573-5458

〒104-0061東京都中央区銀座 7-5-14

<http://www.ginzawakana.com>