５．その他（１１品）

⑤日高エスカルゴ（応用編）　（作成者：札幌市）

【材料：４人分】

日高の真つぶ …… 2 個
小さめの生シイタケ …… 8 個
大きめのミニトマト …… 4 個
（半分にカットして、中をくりぬいておく）
ゆで卵 …… 4 個
（半分にｶｯﾄして、黄身は玉葱のみじん切り、ﾊﾟｾﾘのみじん切り、ﾏﾖﾈｰｽﾞを各大さじ1加えて、ｻﾗﾀﾞにしておく）
パン粉、飾り(ハーブ等) …… 少々

エスカルゴバター
- バター …… 50g
- 行者ニンニク …… 大さじ3※
- 塩、粒コショウ …… 少々

※行者ニンニクはペースト状に近いみじん切りで

1. 真つぶは下処理した後、身と胆を5mmから1cmくらいに細かく切っておき、小鉢に入れて白ワインを振りかけてラップをして、1～2分レンジで加熱しておく。
2. 室温に戻して柔らかくなったバターに、行者ニンニク、塩、粒コショウを加え、よく混ぜておく。これに【1】を合わせる。
3. 石づきを取った生シイタケをオーブントースターで3分ほど加熱しておく。
4. 生シイタケ、半分にカットしたミニトマトや、ゆで卵の白身を「土台」にして、それぞれの上に【2】を盛り付け、パン粉を散らし、オーブントースターでパン粉がキツネ色になるまで加熱します。
5. ゆで卵の黄身のサラダなども飾って、出来上がりです。

【ワンポイント】
フランスパンとはまたちょっと違った、他の栄養価も加わり、見た目にもきれいな手の込んだ一品です。作り方は、「日高エスカルゴ」と同じです。「土台」の部分だけを変えてみました。