

5. その他(11品)

④日高エスカルゴ

(作成者：札幌市)



【材料：4人分】

真つぶ	2 個(小250g)
フランスパン	1/2本
パン粉	少々
白ワイン(or日本酒)	大さじ3
エスカルゴバター	

バター	50g
行者ニンニク	大さじ3※
塩	少々
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

飾りに、パセリorハーブ、レモンなど。

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. フランスパンを1cmの暑さの半月状に切り、②をのせ、さらにその上にパン粉を散らします。
4. 【3】をオーブントースターでうっすらとキツネ色になるまで加熱します。
5. 【4】をお皿に移し、飾りにパセリorハーブ、レモンなどを添えて出来上がりです。

【ワンポイント】

本物のエスカルゴとはカタツムリの事です、今回は、日高産真つぶを使い、ニンニクバターの代わりに日高産の行者ニンニクを使って簡単に作ってみました。その名も「日高エスカルゴ」と命名させていただきました・・・。