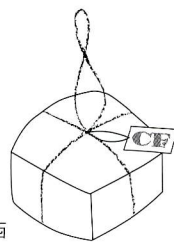


京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリー中西



京食人の道

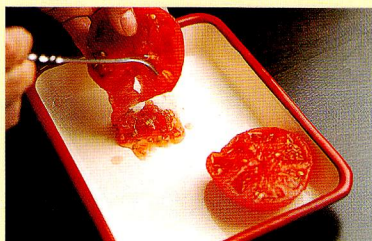


今月のおとりよせ食材は、「森田啓子農園」の「啓子の元氣野菜 賀茂トマト」

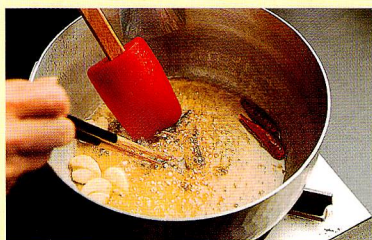
P.33

【材 料(できあがり約600cc)】

- 完熟賀茂トマト(大)…6個(湯剥きし、種を取って約600g)
- EXオリーブオイル…50cc
- タカノツメ…2本
- にんにく…2片(皮を剥いて潰す)
- アンチョビ…3枚
- バジル…1枝
- トマトペースト…大さじ1
- 塩・こしょう…適宜



①トマトの種は、パースプーンを使うと取り出しやすくて便利です。なければ小さなスプーンで充分代用できます。ザルでこすと美味しいトマトジュースが残ります。

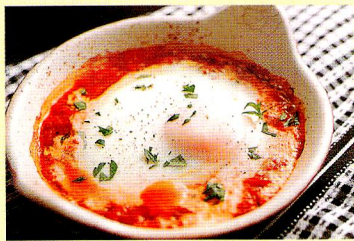


②鍋にオリーブオイル、にんにく、タカノツメを入れ弱火にかけ、にんにくがきつね色になれば、アンチョビを加え、細かくつぶす。



③アンチョビが細かくつぶれたら、すぐに1cm角にカットしたトマト、ペースト、バジルを一気に加え、弱火で約20分間煮込む。にんにくとバジルを取り出し、塩・こしょうで味を調える。

サクッともう一品!



『イタリア風目玉焼き』

オリーブオイルを塗った耐熱皿にトマトソースを敷き、たまごを落とし、塩・こしょうを振りかけオーブントースターで約5分間焼く。好みでピッツァ用チーズをオンしてもOK。

KiKi(キキ) / フードコーディネーター
おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダシやレシピを幅広く提案。パリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランも手がける。

町家だいでこ姉小路
京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目
☎075-212-1981
http://www.machiyadaidoko.net

フレッシュ賀茂トマトソース

我が京都の代表は「賀茂トマト」。大振りて実が詰まっています、そこはかとなく昔のトマトを彷彿させる香り。もちろん、そのままガブリといくのが一番。でもそれじゃレシピにならない(笑)。夏になると、熟してちよっと割れたものや形が不ぞろいなトマトがザルに山盛りになってお買い得だったりもします。トマトソースをつくるにはこちらの方がベター。一般レシピではイタリア産トマトの水煮缶ですが、ぜひ、賀茂トマトで。みずみずしく、あつ

森田啓子農園のお母さんのおすめは「トマトジャム」。うーん、これは美味しそう。この夏挑戦してみます。

そこで「今月のコツ」。パスタとソースを合わせる時、混ぜるといふより煮込むという気持ちでしっかり時間をかけてください(少なくとも約1分間)。そのために、パッケージの表示より1分早めにゆで上げます。

桃太郎8・ヨーク・はるか・なつみ・甘糖坊・ゴールド・アメリカ・キャロル・ミディ・ガーネット・こくみ・フットボール…、ここでクイズです。これなーに? そう、トマトの種類です。もっともつとあるんですよ。最近の品質改良研究は目覚ましく、迷うくらい色々なトマトが出回っていますね。

さりした仕上がりで食が進みます。シンプルにスパゲッティと和えると「ああこれはイタリアのぶぶ漬けやなあ」とつくづく感じます。トマトソースにもお味噌汁と同じように、レストランやお家ごとのレシピがあります。冷凍保存もできますし、オレガノをプラスしてピッツァソース、鶏や豚肉の煮込みソース、オムライスのご飯もトマトソースで和えちゃいます。我が家のトマトソースを常備しましょう。

京マンマIIお母さんの味。
これこそ京都のイタリアン!