

enjoy wine, enjoy life

TOKYO WINE PARTY

ワイン飲みつつ料理教室（独身ワイン会）

◆手打ちパスタのジェノヴェーゼ

◆鶏もも肉のハニーマスタード焼き

◆カマンベールチーズのホイル焼き

手打ちパスタのジェノヴェーゼ

材料（2人分）

手打ちパスタ

- デュラムセモリナ粉：40 g
- 強力粉：160 g
- 塩：小さじ1／4
- 卵：1個
- 水60 cc

卵をときほぐし、1回ざるに通してから水と混ぜておき冷蔵庫へ

ジェノヴェーゼ

- バジル
- にんにく 2かけ
- エキストラバージンオリーブオイル 大さじ3
- 粉チーズ 大さじ1
- 砂糖 小さじ1／2
- くるみ？
- 塩・こしょう

作り方

- ボウルにデュラムセモリナ粉・強力粉・塩を入れざっと混ぜる
- 合わせておいた卵&水の約3分の2を入れ、菜箸で混ぜる
- ぼそぼそしている感じがなければひとまとめにして台の上でこねる
※このあと生地を休ませたときに柔らかくなるので、この段階では少しかたいかな？くらいにしておくといい
- 全体の色が均一になり、ツヤが出てきたらこね終了。ラップに包んで30分ほど休ませる
- 生地を4等分にし、棒状に伸ばす
- 伸ばした生地を3～5mm幅に斜め切りする
※茹でるとふくらむので、ちょっと細いかなくらいでOK
- たっぷりの湯に塩を入れ沸騰したら、⑥を入れる
再沸騰したら

ジェノベーゼソース

- バジルは洗って茎を取り除き、みじん切りにする
にんにくは皮をむいてすりおろす
- みじん切りしたバジルににんにくを加え、塩をひとつまみ振り、包丁で叩きペースト状にする
- ②をボウルに入れ、粉チーズ・オリーブオイル・砂糖・くるみを入れ、混ぜ合わせる
- 塩・こしょうで味を調えたら、ゆでたパスタにからめる

鶏もも肉のハニーマスタード焼き

材料（2人分）

鶏もも肉 2枚（400g 前後）

塩・こしょう 各小さじ1

粒マスタード 大さじ1

はちみつ 大さじ1

塩 小さじ1/4

作り方

1. 鶏もも肉は水気をふき取り、余計な脂肪を取り除く（はさみで切っていくとやりやすい）
2. 1枚に塩・黒こしょう各小さじ1/2ずつで両面に下味をつける
3. 冷たいフライパンに鶏もも肉の皮面を下にして置き、中火で加熱する。この時にお皿を重しにしながら焼く。
時々、鶏肉から出てくる油をふき取る→ふき取ることで、皮面がパリッと焼ける
4. 7～8割くらいまで火が通ったら裏返す
※ひっくり返す前にほとんど火を通すことで生焼けを防げる
5. 粒マスタードとはちみつを合わせ、塩で味を調え、④にかけて完成

カマンベールチーズのホイル焼き

材料（2人分）

カマンベールチーズ 1個

↑溶けるタイプを選ぶ

好みのナッツ類 適量（チーズに乗るくらい）

はちみつ 大さじ1/2～1

黒こしょう 適量

作り方

1. ナッツ類は生タイプの場合、ホイルの上にあけて余熱なし
160℃で3～4分ローストする
2. カマンベールチーズは上面を薄く切り落とし、①のナッツを乗せる
3. クッキングシートに乗せてからホイルで包む
4. 冷たいフライパンに乗せ、弱火もしくは弱めの中火でじっくり加熱する
5. 時々ホイルを開けて、好みの溶け具合になったらフライパンからおろす
6. はちみつ・黒こしょうをかけ、完成