

Eうわさのレストランのシェフが教える Weekday's Dinner menu Cooking

うわさのレストランのシェフにおすすめメニュー
のレシピを教えてください。

第7回目は創作料理を楽しみながら
日本庭園からスカイタワーが望める
Soto Japanese Garden Restaurantです。



ニュージーランドの貝類とうどんをアレンジした一品。

Fried Udon Noodles & New Zealand Shell Fish

INGREDIENTS

マッスル 1
ビビ 1
コックル 3
にんにく 1かけ(みじん切りにする)
鷹の爪1本(種を除く)
Extra Virgin Olive Oil 適量
酒 10cc
塩(味を見て必要であれば)
少々粗めに挽いたブラックペッパー
(挽きたてがよい、無いならすでに挽いてあるものでも可)
出し汁 50ml(一番出し汁13:みりん1:薄口醤油1)で合わせたもの

椎茸 10g
オイスターマッシュルーム
(あわび茸) 10g
エノキ茸 10g
チャイブ3-4cmに切ったもの 適量
針のり 適量

METHOD

1. フライパンにみじん切りしたにんにく、オリーブ油を入れ、弱火にかける。にんにくが色づき始めたら鷹の爪を入れる。
2. 貝類を入れて火を強め、酒を入れてふたをするかオープンに入れて蒸し焼きにして貝の口を開ける。
3. 貝の汁を少々煮詰め、出し汁ときのこを加え、火を通してブラックペッパーを入れる。味をみて塩を振る。
4. 少々かためにゆで上げたうどんを和える。
5. 味をみて、塩、こしょうで味を調える。
6. チャイブ、針のりを上から振って出来上がり。

TIPS

にんにく、鷹の爪はこがさない。
フライパンを軽く揺すりオリーブ油
と貝の汁と出し汁をなじませる。
うどんはゆですぎない。
貝から塩気がでるので味をみてから
塩を加える。

THE DATA

Restaurant Name : Soto Japanese
Garden Restaurant
Address : 13 St Marys Rd Ponsonby Auckland
Phone : 09-360-0021
Open : Open 6 Days
Tue-Thu 17:30-22:30
Fri,Sat 17:30-23:00
Sun 17:00-22:00
Recommendation :
Fresh White Fish New Style
Sashimi \$16.00
Seafood Filo Tempura Trio \$12.00

