

〈1〉 青菜(ほうれん草) 米粉ロールケーキ

◆材料(30cm 四方天板)

米粉 70g
卵 4個
砂糖 70g
青菜 70g
牛乳 大さじ2
サラダ油 大さじ2
バニラエッセンス

生クリーム 100cc (ホイップ)

砂糖 大さじ2
きな粉 適量

シロップ材料

ラム酒 大さじ2
砂糖 大さじ2
湯 大さじ2

◆作り方

- ① 天板にオープンシートを弾く。
- ② 卵は白身と黄身に分ける。
- ③ ボールに卵白をいれ、砂糖を加えてメレンゲを作る。
- ④ ミキサーに卵黄、しっかり水切りをした青菜、牛乳、サラダ油を入れて攪拌し、出来上がったものをボールに出し、米粉を加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ バニラエッセンスを加え、メレンゲも3回に分けて混ぜ込み、①の天板に流して、170度のオープンに15分焼く。
- ⑥ 生クリームに砂糖を加え6分立てにする。きな粉を加減を見ながら加える。
- ⑦ 焼き上がったスポンジはさまして、3本の切込みを入れ、シロップ、生クリームの順に塗って、手前からきっちり巻き出来上がりです。

〈2〉 加賀れんこんとサーモンのカルパッチョ風

◆材料(4人分)

れんこん 小1節(150g)
かぶ 2個
かぶの葉 少々

スモークサーモン 80g

A { オリーブオイル 大さじ2
酢 大さじ1
塩・胡椒 各少々

◆作り方

- ① レンコンは皮をむいて薄い輪切りにし、酢と塩各少々を入れた熱湯でさっとゆでて冷水に取り、水けをふく。
- ② カブは薄い輪切りにして塩少々でもみ、水けを絞る。葉はさっとゆでて水に取り、水けを絞って1~2センチの長さに切る。
- ③ 器に①と②、食べやすく切ったサーモンを盛り合わせ、Aを混ぜたドレッシングをかける。