

「筍とチキンのブレゼ 旬の野菜と木の芽添え」



(4人分) 筍 1/2 個 鶏腿正肉 150g 新玉ねぎ 1/2 個 スナップサヤ・絹さや・空豆等旬の野菜・バター・塩・コショウ・木の芽適量

1. 筍は下茹でして、食べやすい大きさに切る。
2. 鶏腿正肉は一口大に切り、新玉ねぎは厚めにスライスする。
3. スナップサヤ・絹さやは筋を取り、空豆はさやから取り出して、塩茹でし、冷水で冷やす。空豆は皮をむく。
4. 鍋に 1. 2. 少量の水とバターを入れ火にかけ、塩・コショウしブレゼ（蒸し煮）する。
5. 3を加え、塩で味を調べて器に盛り、手のひらで叩いた木の芽を添える。

「筍とアサリとワカメのタリオリーニ（パスタ）木の芽風味」



(4人分) 筍 1/2 個 殻付きアサリ 400g にんにく 1/2 片 新玉ねぎ 1/2 個 タリオリーニ 280g ワカメ・EXV オリーブオイル・白ワイン・塩・木の芽適量

1. 筍は下茹でして、食べやすい大きさに切る。
2. にんにくはみじん切り、新玉ねぎはスライス、ワカメは水で洗い適当な大きさに切る。
3. 平鍋にEXV オリーブオイルと 2の にんにくを入れ火にかけ、香りが立ったらアサリと 1. 2の新玉ねぎを入れ、軽く炒め、塩と白ワインを加え蓋をして蒸し煮する。

4. アサリの殻が開いたら火を止める。
5. 塩を加えた湯でタリオリーニをアルデンテに茹で、4に加え、2のワカメを入れ、素早く塩で味を調える。
6. 皿に5を盛り、手のひらで叩いた木の芽を添える。

## MEMO

今年も春の訪れを筍と一緒に味わいます！地場の旬の食材を、洋風に！美味しく！いかがですか。  
鶏肉でうまみをプラス蒸し煮して、爽やかな春の装い木の芽の香り。  
筍とアサリとワカメのコラボパスタ、木の芽散らしてイタリアーノも驚き！一期一会のおもてなし。

