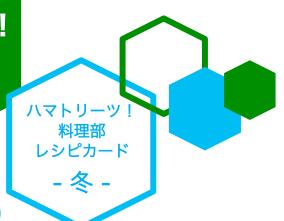
鶏ハムの小松菜ジェノベーゼソース

ようこそ ハマトリーツ! 食堂へ



材料 (ハム1本分)

-鶏ハム-

鶏むね肉(皮なし)1枚 塩麹 大さじ1 -ジェノベーゼソース-

小松菜 4束にんにく 1かけ 松の実 30g くるみ 20g オリーブオイル 150cc パルメザンチーズ 10g 塩 少々

作り方

- 1. 鶏むね肉の分厚い部分を開いて厚さが均一になるように 形を整える。四角に近い形をこころがけると後で巻きやすい
- 2. 水分をキッチンペーパーなどでふき取った後、塩麹を まんべんなく塗り、冷蔵庫で半日寝かせる
- 3. 半日おいて味がなじんだら、表面の塩麹を水で軽く洗い流し、 しっかり水気をふき取る
- 4. 肉を広げ、端から巻いていき棒状にする。形が崩れないよう 上からラップで2~3重にしっかり巻き、ビニール袋で包む
- 5. 肉がすっぽり入る大きさの鍋に湯を沸かし、ビニール袋ごと 肉を入れ、ふたをして再沸騰してから3分ほど茹でる
- 6. 火を消して、そのまま自然に冷めるまで置いておき、中まで じっくり火が通ったらラップを外して切り分ける
- **7**. (ジェノベーゼソース) 小松菜は生のまま刻み、 ソースの材料をすべて合わせてハンドブレンダーで撹拌する
- 8. 鶏ハムにソースをつけて召し上がれ





江戸時代、小松川村(現:江戸川区)で 栽培されていたことからこの名が付いた 小松菜。ジェノベーゼは、イタリアの都 市、ジェノバが由来。二つの地名を冠し た「小松菜ジェノベーゼ」は、日伊のハ イブリット料理といえるかも!?小松菜 は、横浜を代表する野菜でもあり、都筑 区や港北区、戸塚区で栽培が盛んです。 (参考:江戸川区公式HP、横浜市環境創 造局HP)



「ようこそ、ハマトリーツ!食堂へ」とは ハマトリーツ!自主活動グループである料 理部が、「横浜」「アート」をキーワード に、お送りするレシピの数々です。 ヨコハマトリエンナーレ2017は横浜のロー カル性にも着目しています。都会的なイ メージの横浜ですが、実は畑が多く、肉・ 玉子・近海物の魚まで地産地消を可能にす る食の宝庫です。このレシピも地元の食材 を購入して、おうちで作ってみてください。

