

井川 おらんど トルティージャ

(じゃが芋のスパニッシュオムレツ、

トマトサルサと蕪のアイオリソース)



(トルティージャ 8人前 26cm テフロンパン)

じゃが芋	500g
卵	4個
玉ねぎ	1/2個
オリーブオイル	30g
塩、胡椒 (油通し用)	少々
サラダ油	適量

《作り方》

- 1、ジャガイモの皮をむき、5ミリ程度の厚さにスライスし、同じく5ミリ程度にスライスした玉葱と合わせ80℃位の低温の油で5分ほど油通しをし、ざるに上げ油をきっておく。
- 2、1を卵液と合わせ塩コショウで調味し、オリーブオイルでフライパンで焼いていく。
- 3、固まる寸前までスクランブルエッグにし、その後弱火に絞り蓋をして5分ほど焼く。(途中でオムレツの上下をひっくり返す。)

(アイオリソース 30人前)

マヨネーズ	150g
蕪(ボイル済)	40g
ニンニク	2,5g
生クリーム	50g

- 1、蕪を塩ゆでにし水に落として色止めをする。その後水を切りみじん切りにしておく。
- 2、ミキサーに蕪、マヨネーズ、スライスしたニンニク生クリームを入れ、すべてが混ざり合うようにミキシングしソースとする。

(トマトサルサ 10人前)

ミニトマト	500g
トマトピューレ	100g
ニンニク	2片
オリーブオイル	50g
塩、胡椒	少々

- 1、ミニトマトを半分に切っておく。
- 2、鍋にニンニク、オリーブオイルを入れ火にかけてニンニクの香りをゆっくりとオイルに移していく。
- 3、ミニトマトを鍋に入れ、炒める。その後トマトピューレを加え15分ほど煮込んでいく。
- 4、ミキサーにかけ全てをピューレ状にし、塩コショウで調味してソースとする。