

ふくしま旬の恵みに乾杯！

今月のレシピ

ふくしま旬の食材 **7月** きゅうり

diner&bar BUZZ

きゅうりのピクルス



材 料

きゅうり……………3本
 辛味噌……………適量 オリーブオイル……………適量
 【ピクルス液】
 白ワイン……………150cc ＊ブラックペッパー（ホール）……………2～3粒
 ＊酢……………150cc ＊コリアンダー（ホール）……………1g
 ＊水……………150cc ＊カエンペッパー……………1本
 ＊上白糖……………50g ＊ローリエ……………1枚
 ＊塩……………20g

作り方

- ①きゅうりを水洗いして、ピーラーで皮を半分むく（縞々になるように）。
- ②鍋に白ワインを入れ火にかけ、アルコールを飛ばす。
- ③完全にアルコールが飛んだら、＊を全て白ワインの鍋に加え、軽く混ぜながら中弱火で沸騰する手前（90°くらい）まで温める。
- ④深い容器（タッパー等）に一本丸々のきゅうりを並べ、ピクルス液を熱いうちにそそぎ入れる。上からラップをし、粗熱をとり、ある程度粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れてしっかりと冷やして完成。

美味しいポイント

食べる際は、食べやすい大きさにカット。お好みで辛味噌オイルを添える。
 ＊辛味噌とオリーブオイルは1：1の割合で、分離しないようホイッパーでしっかりと混ぜる。

diner&bar BUZZ

きゅうりとトマトの冷製パスタ



材料(1人前)

パスタ（太さ1.6mmのスパゲッティニがベスト）……………120g
 きゅうり……………1本
 ミニトマト……………5個
 ベーコン……………40g
 ニンニク……………2片
 ＊バジルペースト（市販のものでOK）……………5g
 ＊オリーブオイル……………45cc
 ＊酢……………15cc
 塩、黒胡椒……………適量



作り方

- ①きゅうりは3/4をすりおろし、残りの1/4は細かくカット。ミニトマトもきゅうりと同じくらいの大きさにカット。ベーコンはフライパンでこんがり焼き上げ、こちらもきゅうりと同じ大きさにカット。ニンニクはすりおろす。
- ②上記食材を大きめのボウルに全て合わせ、そこに＊を全て加えよく混ぜ、塩胡椒で味を整える。
- ③2Lのお湯を沸かし、そこへ塩を20g（お湯の1%量）入れてパスタを茹でていく。氷水でしめる分、茹で時間は通常より2分ほど長めにする。
- ④茹で上がったパスタをザルに移し、流水で洗ったあと氷水で一気に冷やす。それを2のボウルに加え、手早く混ぜたら器に盛り付けて完成。

美味しいポイント

お好みでバジルの葉、ブラックペッパーを上から散らしても良い。

今月の
お店

diner&bar BUZZ

福島県須賀川市東町54-1 TEL0248-94-8166