



## ハマチのムース キウィソース添え

### ・材料 (4人分)

#### ハマチのムース

ハマチ	300g
生クリーム	大さじ4
卵白	2個分
塩・コショウ	適量

#### キウィソース

キウィフルーツ (グリーン)	3個
プレーンヨーグルト	大さじ3
塩	少々
レモン汁	大さじ1

#### 小豆島そうめんのペペロンチーノ

そうめん	1束
ニンニク	1かけ
赤唐辛子	1本
大葉	2枚
塩	少々
オリーブ油	大さじ1

#### フレッシュトマトのサラダ

完熟トマト	1/2個
玉ネギ	少々
ライブオリーブ	2個
オクラ	2本
スタッフドオリーブ	2個
ケッパーベリー	8個

### ・作り方

#### ハマチのムース

材料をフードカッターにかけて、ラップでつつんで電子レンジで火を通す。型でくりぬいて、玉ネギ(7mmの厚さにスライスして、塩少々してオリーブ油で焼き目をつけたもの)の上に乗せて、スタッフドオリーブをかざる。

#### キウィソース

材料をフードカッターにかけて、皿にひき、玉ネギとムースを上からおく。

#### 小豆島そうめんのペペロンチーノ

そうめんをゆでたものをフライパンでオリーブ油、ニンニク、赤唐辛子で香りを出したものと一緒にからめる。

#### フレッシュトマトのサラダ

トマトは湯むきして種をとり除いて1cm角にカットする。玉ネギは粗みじんぎりをして水でさらす。ライブオリーブは粗みじんぎりしてトマトの上にかざる。オクラは塩ゆでして、冷水にさらして、たて半分に切る。