

リトルよこて✕トレジオン
～秋田・横手を味わう秋のグルメフェア～

リトルよこてfunパーティ



枝豆ペペロンチーノ風
いぶりがっこのブルスケッタ
りんごソテー生ハム包み

【枝豆のペペロンチーノ風】

材	料	分量（2人分）	切り方
A	枝豆	200 g	すりおろし
	オリーブオイル	50 g	
	ニンニク	1 かけ	
	鷹の爪	1 本	
	アンチョビペースト	3 g	
	ブラックペッパー	適量	

手 順

- ① 枝豆を塩茹でし、水気を切ってさや付きのまま耐熱容器に入れる。
- ② Aを弱火で火にかける。
- ③ にんにくの香りがしてきたら鷹の爪を取り除き、アンチョビペーストを加え、にんにくが色づくまで加熱する。
- ④ にんにくが色づいたら③を①の耐熱容器に入れ、ブラックペッパーをふりかけよく和えれば完成。

【いぶりがっこのブルスケッタ】

材	料	分量（2人分）
いぶりがっこスライス		4 枚
バゲット		4 枚
粉チーズ		適量
とろけるチーズ		適量

手 順

- ① バゲットにとろけるチーズ、いぶりがっこ、粉チーズの順に乗せる。
- ② トースターでチーズに焼き色が付くまで焼く。

【りんごソテー生ハム包み】

材	料	分量（2人分）	切り方
りんご		1/4 個	くし切り
生ハムスライス		4 枚	
無塩バター		10 g	
ホワイトペッパー		適量	

手 順

- ① りんごの芯を取り、皮をむかずに更に4等分（くし切り）する。
- ② フライパンにバターを溶かし、①を片面15秒ずつ両面ソテーする。
- ③ 生ハムスライスに軽くホワイトペッパーをふりかけ、りんごを生ハムで巻いたら完成。