

<p>料理名</p>	<p>イカのジェノヴァ風 八戸スタイル</p>
<p>特徴/P R ポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イタリアのジェノヴァ風をなじみのある「ささげ・ジャズ菜・白ゴマ・らっきょ酢」で作っている。 地元の食材にこだわった。</li> <li>・食感のアクセントにソテーしたパン粉をそえている。（イタリアの伝統的なパン粉）</li> <li>・ジェノヴァ風の料理は濃い味付けだが夏らしくさっぱりのアレンジをしている。</li> </ul>
<p>材 料 (4人分)</p>	<p>刺身用イカ（4人分）・白ゴマ（大1）・じゃがいも（2ヶ）・ささげ（4本）・バージンオイル（1cup）・らっきょ酢（1cup）・レモン果汁（適）・ミニトマト（4ヶ）・細かめのパン粉（大4）・ジャズ菜（1/パック）</p>
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.カットしたささげとじゃがいもをボイルして塩・胡椒・オリーブオイルで味付けをする。</li> <li>2.イカをさっとボイルして塩・オリーブオイル・レモン汁で下味をする。</li> <li>3.パン粉をオリーブオイルできつね色にゆっくり炒める（モリーカ）。</li> <li>4.ジャズ菜、らっきょ酢、白ゴマ、オリーブオイル、レモン果汁をミキサーでしっかり回す。</li> <li>5.1を4であえて、カットしたトマト2と共に皿にもって完成。</li> </ol>