



■ アオリイカのポルペッティ 墨のクロカンテと黒オリーブソース

材料 (2人分：6個分)

アオリイカ (胴体とゲン) -----60g
塩 ----- イカの重量の1%
トマト (5mm角に切る) ----- 1/2個
大葉 (千切) ----- 3枚

(黒オリーブソース)

黒オリーブの実 (種を取り、みじん切) 6個
ニンニク (スリおろし) -----1カケ
EXオリーブオイル ----- 適量
アンチョビ (ピューレ) -----1枚分

★ボウルに黒オリーブの実、(A)を入れて混ぜ合わせる。

(墨のクロカンテ)

米 ----- 1合
アンチョビ・フィレ ----- 2枚
イカ墨 ----- 3g
水 ----- 適量
塩 ----- 適量
揚げ油 ----- 適量

★墨のクロカンテ 作り方

- ①鍋に (B) を入れて火にかけ、お粥のようにのり状になるまで煮る。
- ②①をミキサーに入れて回し、ピューレ状にする。
- ③クッカーEG®小型スチコン用に②を薄くのぼし、80℃のスチームコンベクションオープンに入れ4時間かけ乾燥焼きにする。
- ④乾燥させた③を180℃の油で揚げる。
- ⑤揚げ上がった墨のクロカンテに塩をふる。

◆作り方

- ①アオリイカは胴体の薄皮をむき、ゲンは吸盤内側にある硬い角質を取り除く。
- ②①をそれぞれ2cm角に切り、フードプロセッサーにかけ、ミンチする。
- ③ボウルに②と塩を入れて混ぜ合わせ、8g程度に分けて丸め、クッカーEG®小型スチコン用の上に並べ、スチームコンベクションオープンで1分間蒸す。
- ④③を氷水に通して冷まし、水気をよく切る。
- ⑤皿に④、トマト、大葉、墨のクロカンテを盛りつけ、黒オリーブソースをかける。