

赤ピーマンの アンチョビとモッツアレラのせ

■材料 (2人分)

- 赤ピーマン……2個
- アンチョビフィレ……8枚
- モッツアレラチーズ……100g程度
- E.V.オリーブオイル……少々
- レモン汁……少々



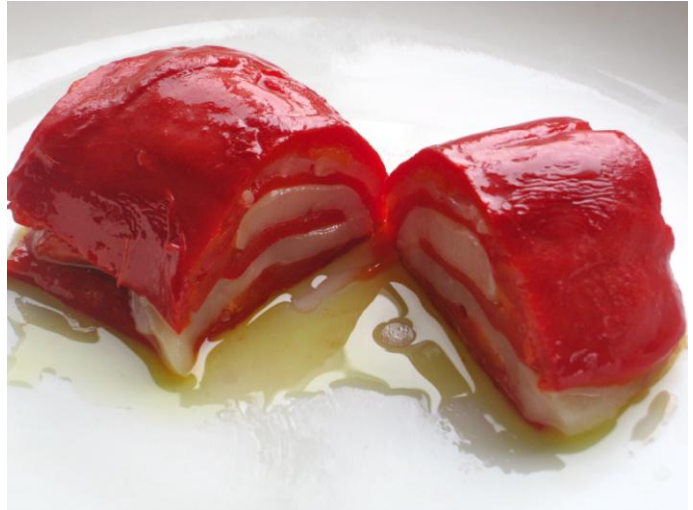
■作り方

1. 赤ピーマンを焼いて薄皮をむき、それぞれ4等分する。
2. 赤ピーマンの上にスライスしたモッツアレラチーズとアンチョビフィレ1枚をのせ、オリーブオイルをかけ、レモンをしぼる。

赤ピーマンとほたての ミルフィーユ風

■材料 (2人分)

- 赤ピーマン……2個
- ほたて (刺身用) 4個
- E.V.オリーブオイル……少々
- レモン汁……少々
- 塩……少々



■作り方

1. 赤ピーマンを焼いて皮をむき、ほたての幅より少し大きめの幅に切り分ける。
2. ホタテは、貝柱だけにし、横から包丁を入れて、3枚に切り分ける。



3. ボウルにすべての材料を入れてよくあえる。



4. ボウルから赤ピーマンを一枚取り出し、上にホタテを重ねる。それを繰り返す、一番上は赤ピーマンでおおう。



赤ピーマンとホタテのクネル風

■材料 (2人分)

- 赤ピーマン……2個
- ほたて (刺身用) ……6個
- E. V. オリーブオイル……少々
- レモン汁……少々
- 塩……少々
- こしょう……少々



■作り方

1. 赤ピーマンを焼いて皮をむき、てきとうな大きさに裂く。



2. フードプロセッサーに1とほたての貝柱、塩を入れ、ペースト状にする。



3. ぎりぎり沸騰しない程度までお湯をわかし、スプーン (アイスクリームディッシャーでもよい) などで整形した2のペーストをそっと入れ、固まったら取り出す。

4. 皿に盛り、オリーブオイルとレモン汁、こしょうをかけて完成。