

イジチク胡麻豆腐 (ごま豆腐)

■ 材料

- 白胡麻……100g
- くず粉……40g
- 昆布だし……300g
- イチジク……3個
- 塩……小さじ1/4



■ 作り方



1. 白胡麻をすり、だし、塩を加えて伸ばす。



2. これを漉し、くず粉を加えてよくまぜ、もう一度漉してダマを取り除く。



3. 鍋に2と皮をむいたイチジクを入れて弱めの中火にかけ、イチジクをつぶしながら絶えず混ぜ、固まったら型に入れて完成。

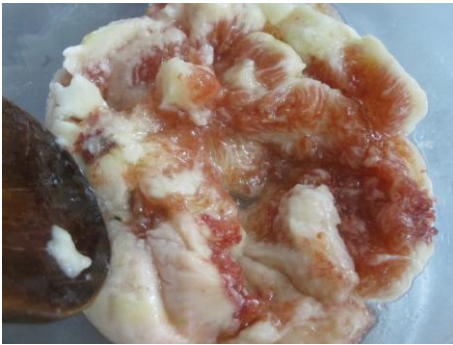
さんまのイチジク漬

■材料

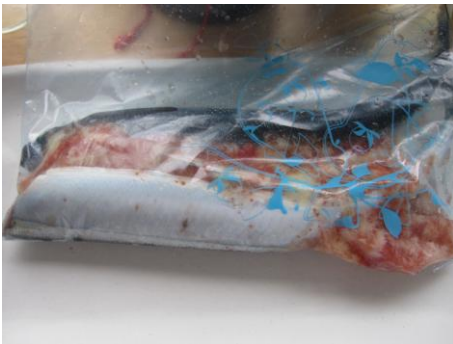
- イチジク……2個
- さんま……2尾
- 塩……少々
- バター……少々



■作り方



1. さんまは頭と内蔵を取り除き、よく洗い、イチジクはつぶす。



2. 皮をむき、つぶしたイチジクと一緒に密閉できるビニール袋などに入れておく。



3. 半日ほど置いたら、フライパンにバターを入れて弱めの中火にかけ、さんまを入れて、両面を焼いて完成。

サンマと豚バラ肉のグラタン風

■ 材料

- 豚バラ薄切り肉……200g
- イチジク……4個
- 塩、黒こしょう……適宜



■ 作り方

1. イチジクは皮をむき、5 mm幅程度の輪切りにし、豚バラ薄切り肉は、耐熱容器の幅に切る。



2. 豚肉とイチジクを交互にずらしながら重ねてゆき、塩、黒こしょうをふる。



3. 220℃程度に予熱したオーブンに入れ、25分ほど焼いて完成。オーブントースターを使って普通のグラタンを作る要領で焼いてもよい。

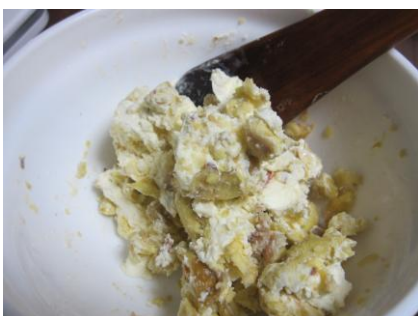
栗とイチジクのクレーム・ブリュレ

■材料

- 栗……10個
- マスカルポーネチーズ……100g
- 卵黄……2個
- グラニュー糖……50g
- 生クリーム……200ml
- ブランデー……少々
- きび砂糖……適量
- イチジク……2個



■作り方



1. 栗はゆでてスプーンで中を取り出し、マスカルポーネチーズとよく混ぜ合わせる。



2. 卵黄にグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。

3. 2に1を加えてよく混ぜ、生クリームを少しずつ加え、ブランデーを入れる。



4. 耐熱容器にイチジクの中心の部分をスプーンですくって入れ、その上に3を注ぐ。

5. 150℃に予熱したオーブンに入れ、25分程度火を入れ、粗熱（あらねつ）が取れた冷蔵庫で冷やす。

6. もしバーナーがあれば、食べる前にきび砂糖をふってバーナーで炙（あぶ）る。