

大海老のカクテル アイオリロシアンドレッシング

材料(1人分):

- 海老ブラックタイガー 4尾 (殻付き)
- キュウリのスライス(3ミリの薄さのものを4枚)
- かいわれ大根 10g
- エキストラバージンオリーブオイル 10ml
- 固形もしくは粉末だし

〈ガーリックアイオリソース〉 〈ロシアンドレッシング〉

- にんにく 2片
- マヨネーズ 50ml
- レモン汁 少々
- トマトケチャップ 50ml
- マヨネーズ 10ml
- ウスターソース 5ml
- タバスコ 少々
- レモン汁 少々
- 塩、こしょう 少々



作り方:

1. 海老の背わたを串先で取り、海老は串に刺す。
だしを入れた熱湯で約5分茹でた後、氷水につけ水を切る。串を外して海老の殻をむく。
2. 〈アイオリソース〉ニンニクを柔らかくなるまで牛乳または熱湯で茹で、氷水につけ水を切る。
スプーンでペースト状にし、マヨネーズとレモン汁を入れてよくかき混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
3. 〈ロシアンドレッシング〉材料全てをボールに入れてよくかき混ぜ、塩、こしょう、レモン汁で味を調える。
4. キュウリを3mm程度の薄さに4枚スライスする。
5. お皿にスプーン裏面でアイオリソース小さじ1.5程度を塗り、
キュウリのスライス、海老、アイオリソースの順番で重ね、タワーのように盛り付ける。
6. ロシアンドレッシング小さじ1.5をタワーの周りに円を描くようにかき、最後にかいわれ大根をのせ、
エキストラバージンオイルを軽く全体にかけて、お好みでブラックペッパーをどうぞ。

Prawn Cocktail with Aioli and Russian Dressing

Ingredients (1 serving):

- Black Tiger Prawn (4 tails with shell on)
- Cucumber slices (4 thin slices - 3mm thick)
- Kaiware daikon 10g
- Extra virgin olive oil 10ml
- Dashi powder

Garlic Aioli

- Garlic (2 cloves)
- Mayonnaise 50ml
- Fresh lemon juice to taste

Russian Dressing

- Tomato ketchup 50ml
- Mayonnaise 10ml
- Worcestershire sauce 5ml
- Tabasco sauce to taste
- Fresh lemon juice to taste
- Salt & pepper to taste

Method:

1. Devein the shrimp and thread onto skewers. Add Dashi powder and prawn to a pot of boiling water, simmer for 5 mins then soak in ice water. Remove the skewers and peel the shell.
2. Garlic Aioli – Boil garlic gloves in milk or water until very soft and place in ice water. In a small bowl, add garlic and mayonnaise and blend until smooth, adding lemon juice to taste. Cool in the refrigerator.
3. Russian Dressing – Put all ingredients in a bowl and mix well. Add Tabasco sauce, salt, pepper and lemon juice to taste.
4. Cut 4 slices of cucumber about 3mm thick.
5. In the center of a plate, place 1.5 tablespoons of garlic aioli and spread using the back of a spoon. Layer 2 slices of cucumber, 2 prawns and little aioli, repeating the same order until you have created a small tower.
6. Using a teaspoon, spoon Russian dressing around the prawn tower. Garnish with kaiware daikon and finish with a drizzle of extra virgin olive oil and a touch of black pepper.

デコポンギムレット

材料(1人分):

- ROKU ジン 30ml
- デコポン1個 または オレンジ1個分の搾り汁(ジュース)
- ライムジュース 15ml
- ガムシロップ 15mlまたは ガムシロップ1個
※15ml = 大さじ1

作り方:

1. デコポンまたはオレンジの一房を切り取り、飾り用の切り込みを入れる
2. 残ったデコポンまたはオレンジを搾り、生ジュースを作る。
3. ライム(約1/4個)の搾り汁を作る。
4. グラスに2、3、ガムシロップ、ROKU ジンを注ぎ入れる。
5. 氷を足し、マドラーでかき混ぜる。
6. 1のデコポン一房を、グラスに飾る。



Dekopon Gimlet

Ingredients (1 serving):

- Roku Gin 30ml
- Juice of 1 whole dekopon or orange
- Lime juice 15ml
- Gum syrup 15ml or 1 small gum syrup container
*15ml = 1 tablespoon

Method:

1. Remove one segment of dekopon/orange and slice halfway along the peel.
2. Squeeze remaining dekopon/orange and place juice on the side.
3. Squeeze 15ml of lime juice and place on the side (about a quarter of lime).
4. Fill the glass halfway with ice and add Roku Gin, dekopon/orange juice, lime juice and gum syrup.
5. Mix with a stir stick.
6. Garnish the dekopon/orange segment.

