

## オードブル

材料（4人分）

<鶏モモ肉の竜田揚げ>

鶏モモ肉1枚、黄パプリカ1/2個、ミニトマト8個、濃い口醤油大さじ1、日本酒大さじ1、ショウガのすりおろし小さじ1、片栗粉適量、サラダ油適量

<エビとトマトのサラダ>

エビ4尾、トマト1個、ブロッコリー4房、ケーパー小さじ1、黒オリーブ4個、バジリコ2枚、サラダ菜適量、白ワインビネガー小さじ2、E X V（エクストラ・バージン・オリーブ油）小さじ4、塩・コショウ適量

<トッピング>

ウインナーソーセージ適量



作り方

<鶏モモ肉の竜田揚げ>

- 1 鶏モモ肉は、筋に細かく切れ目を入れて16等分にする。濃い口醤油、日本酒、ショウガのすりおろしを合わせたの漬けだれに20分くらい漬ける。
- 2 黄パプリカは軽く湯がき、2cm角に切る。ミニトマトはヘタを取る。
- 3 1の水気をペーパータオルでしっかりと切り、片栗粉をまぶして、170℃くらいの油で揚げる。揚げ上がりは強火にして、揚げ色をつける。
- 4 黄パプリカ、鶏モモ肉、ミニトマト、鶏モモ肉の順に竹串に刺す。

<エビとトマトのサラダ>

- 1 トマトは湯むきにして、横半分にする。ヘタの方は種を取って3mm角に切り、反対側は縦4つに切る。黒オリーブは薄切りにする。ブロッコリーは、塩少々を入れた湯で色よく湯がき、冷水に取る。エビは背わたを取って、塩少々を入れた湯で湯がき、殻を剥いて、縦半分にする。
- 2 ボウルに、白ワインビネガー、E X Vを入れて混ぜ、塩・コショウで味をととのえる。ここにエビ、角切りにしたトマト、ケーパー、黒オリーブ、バジリコを入れ、ざっくり混ぜて、冷蔵庫で20分ほど寝かせる。

<盛りつけ>

- 1 大皿の中央に器を置いてサラダ菜を敷き、トマト、ブロッコリー、エビを盛りつけ、上からドレッシングをかける
- 2 サラダのまわりに、竜田揚げ、飾り切りにしたウインナーを盛りつける。