

STELLAMcCARTNEY

SUNPEDAL マッシュルームタルティーヌ

【材料一覧】（タルティーヌ 4-5 人分）

乾燥ひじき 20g

ケッパー 10g

ニンニク 2つ

料理酒または白ワイン 大さじ 2

エリンギ 200g

椎茸 70g（舞茸、えのきなど、お好みのキノコをブレンドしても、より複雑で深みのある味わいに）

パセリ 20g（イタリアンパセリ、ディル、パクチーなど、お好みのグリーンハーブで。パセリは茎ごと余すことなく使う）

コリアンダー 小さじ 1

クミン 小さじ 1

タイム 小さじ 1

醤油 大さじ 1

塩 小さじ 1（さんぺだる塩、もしくはお好みのブランドソルト）

パン 4、5 スライス（カンパーニュなど、程よい酸味のあるパンがおすすめ）

トッピング

生野菜、グリルしたキノコや野菜、フルーツなどをお好みで

オリーブオイル 適量

【レシピ工程】

1.乾燥ひじきを水で戻す。

2.ニンニクを潰し、ニンニクとケッパーを微塵切り。

3.オリーブオイルを多めにフライパンに入れ、ニンニク、ケッパーを弱火で炒め、じっくりと香りを出す。

4.ひじきが戻ったら水を切り、ニンニク、ケッパーの入ったフライパンに入れ、塩を少々入れて、強火でしっかりと炒める。ここで料理酒、または白ワインを入れる。

（焦げ付くようであれば、オリーブオイルを足す。ここでしっかり火を入れることが大切。）

5.しっかりと混ぜ合わせたら、極弱火にし、焦げないくらいの火力でそのまましばらく火にかけて水分を飛ばす。（ひじきの磯の香りが強いので、ここでしっかりと水分を飛ばすこと。）

6.次にエリンギ、椎茸、パセリ（茎ごと）を手で裂き、フードプロセッサーにかける。（包丁で微塵切りも可。）

7.中身を取り出して、ボウルに移し、ドライハーブ、スパイス、オリーブオイル、醤油、塩を加えて混ぜ合わせる。（オリーブオイルは、全体がしっとりする程度入れる。）

8.クッキングシートを敷いたトレイにボウルの中身を広げ、まんべんなく火が通るように平らにのばし、220 度のオーブンで 30 分加熱する。（家庭のオーブンにより時間は調整、表面がこんがりするまで焼くのがベスト。）

9.オーブンで焼きあがったキノコを、フライパンのひじきとしっかり混ぜ合わせていく。味が足りない場合は、塩や醤油で調整し、マッシュルームひじきパテは完成。（粗熱が取れたあと、お好みで再度フードプロセッサーやミキサーにかけると、よりクリーミーなパテに仕上がる。そのままでもひじきの食感が楽しめる。）

10.パンをスライスし、油を引かずフライパンで軽く焦げ目がつくまで焼きあげる。

11.最後の盛り付けは焼きあがったパンにパテをたっぷり塗り、お好みでフレッシュな野菜、フルーツ、グリル野菜などをのせる。マッシュルームパテがダークカラーなので、彩りの良いビビッドな野菜をのせると、より美しくコントラストのあるタルティーヌに。