



奈良の食材を使って
ご家庭でできる
レシピをお届けします。

Vol.
68

レシピ
考案者

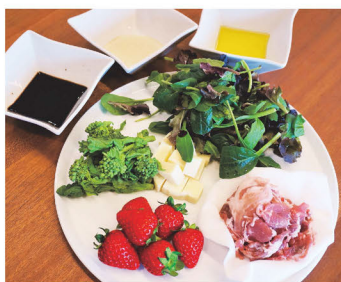


tokijiku kitchen 平城京
かわなべ しゅん
シェフ 川辺 瞬さん

イチゴ「古都華」とヤマトポークの 彩りサラダ

材料 4人分

- イチゴ「古都華」……… 6個
- ヤマトポーク(ロース肉・薄切り)
…………… 100g
- 菜の花…………… 1/2束
- モッツアレラチーズ(ひとくち大)
…………… 60g
- ベビーリーフ…………… 50g
- 塩…………… 適量



ドレッシング

- バルサミコ酢…………… 小さじ4
- ハチミツ…………… 小さじ2
- オリーブオイル…………… 大さじ1

作り方

- ① ヤマトポークに塩で下味をつけた後、20秒程ゆでて冷ましておく。
- ② 鍋に塩を適量入れ、菜の花を30秒程ゆでた後、氷水で冷やす。
- ③ ②の水気をとり、3~4cmの長さに切る。
- ④ ①・③・4つ切りにした古都華・チーズ・ベビーリーフをドレッシングであえて完成!



古都華

県で育成・開発された品種。糖度と酸度が高く、濃厚な味わいと甘い香りが特徴です。県のアンテナショップ「奈良のうまいものプラザ(JR奈良駅構内)」や県内農産物直売所などで購入できます。



お店の情報

トキジク キッチン
tokijiku kitchen
平城京



平城宮跡歴史公園 朱雀門ひろば内にあるレストラン。朱雀門を眺めながら、旬の県産食材を使ったメニューが楽しめます。併設のIRACA COFFEEではスマートフォンから写真が転写できるラテアートも。

所 奈良市二条大路南4-6-1
☎0742-93-9015

時 11時~14時
※17時以降は貸切可(予約制・コース料理)
IRACA COFFEEは9時30分~22時