

# 富山がっばいのスペインオムレット

サロンビルウファス 斉藤かすみさん



POINT

富山在住の折に親しんだシロエビ入りのお好み焼きをヒントに、通常じゃがいもの入るスペインオムレットをご飯に代え、富山名物をふんだんに盛り込み仕上げました。

○材料	[2人分]	○作り方	[調理時間:30分]
卵	6個	1. 1cm程度にカットしたきざみ昆布を熱湯、鰯醤と合わせる。シロエビは2~3等分にカットする。パセリの葉は手でざっくりちぎっておく。	
米「富富富」	160g	2. フライパンを熱しご飯を丸く広げ焦げ色が着くまで焼く。もう片面も焼き、その後刷毛で鰯醤を両面に塗り、再び両面をさっと炙り鰯醤を乾燥させ取り出しておく。	
「鰯醤」	小さじ2	3. 小鍋にソース用の材料Aを全て入れ火にかける。沸騰したら勢よく混ぜオリーブ油小さじ1入れ乳化させソースを仕上げる。	
「しろえび素干し」	15g	4. ボールに卵割ほぐし1とオリーブ油小さじ1、塩、こしょうを入れ混ぜる。フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し卵液を流し入れる。ここに2を一口大に手でちぎりながら全面に散らす。蓋をして弱火で中心まで固まるように片面を焼き、皿や鍋蓋を使って返し、もう片面も焼く。	
きざみ昆布	8g	5. お皿に移しソースを添える。	
熱湯	大さじ2		
「鰯醤」	小さじ1/2		
パセリ(葉の部分のみ)	12g(約2枝分)		
塩	小さじ1/4		
こしょう	適宜		
オリーブ油	小さじ1+大さじ2		
トマトビュレ	大さじ4		
トマトジュース「深層水トマトジュース」			
A	大さじ2		
「鰯醤」	小さじ2		
オリーブ油	小さじ2		

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。