

## ガーリックシュリンプ 【材料】 2~3人分



海老(大)	20尾	オリーブオイル	大さじ1
【マリネ液】		バター	大さじ2
玉ねぎ	1/2個	塩・こしょう	適宜
にんにく	4かけ		
オリーブオイル	100cc	レタス	1/2玉
白ワイン	大さじ3	パセリ	少々
塩	小さじ1/2	レモン(くし切り)	2~3かけ
こしょう	適宜	ご飯	適量
レモン汁	大さじ1と1/2		
カイエンペッパー	小さじ1		

### (作り方)

- 1 海老はよく洗い、足はむしり取る。殻付きのまま背中にハサミを入れて背わたを取り出す。マリネ液の玉ねぎ、ニンニクは出来るだけ細かくみじん切りにする。
- 2 ジップロックに海老とマリネ液を入れて揉み、冷蔵庫で1時間~半日漬けておく。  
\*長く漬けたほうが美味しい。
- 3 フライパンに(2)を全て流し入れてオリーブオイル+バターで強火で炒める。海老に火が通ったら取り出し、ニンニク、玉ねぎを焦がさないように少々煮つめ、塩・こしょうで味を調える。
- 4 お皿にご飯を盛って、パセリを散らし、レタスをたっぷり添えてガーリックシュリンプをかける。レモンを絞っていただきます。

## ロミロミサーモン 【材料】 2~3人分



サーモン(お刺身用)	180~200g
紫たまねぎ	1/4個
トマト	1個
岩塩・黒こしょう	適量
レモン汁	〃
万能ねぎ(小口切り)	〃

### (作り方)

- 1 サーモンは1.5cm角に、トマトは種を取りのぞき、1cm角切り、紫たまねぎは粗みじん切りにする。
- 2 (1)をボウルに入れ、岩塩・黒こしょうを適量振って手で和え、冷蔵庫でしばらくマリネする。  
\* <ONOハワイアンシーズニングソルト>があれば、塩・こしょうの代わりに小さじ1程加えてマリネしてみてください。
- 3 仕上げに味見をして、塩・こしょうで味を調え、レモン汁をぶって万能ねぎをかけて出来上がり♪  
\* ハワイでは<ONOハワイアンシーズニングソルト>で調味するのが定番です。

## ハワイアンカクテル チチ



【材料】	1杯分
ウオッカ	30ml
パインジュース	80ml
ココナッツミルク	80ml
氷	3~4かけ
パインナップル(飾り用)	適宜

### (作り方)

材料をミキサーにかけて回す。  
グラスに注ぎ、パインナップルを飾って出来上がり♪

### (簡単な作り方)

材料をグラスに入れて、よくかき混ぜ、氷を入れる。

パインジュースは美味しいものを♪  
飲みやすくなります。

## マラサダ 【材料】 12個分



強力粉	100g
薄力粉	130g
コーンスターチ	40g
ドライイースト	4g
砂糖	15g
塩	2g
卵1個+牛乳	170g
はちみつ	10g
バター	40g
揚げ油	適量
ドーナツシュガー	〃
シナモン(好みで)	少々
クッキングシート	10cm角を12枚

### (作り方)

- 1 材料(バターとはちみつを除く)を大きいボウルに入れて混ぜてこねる。生地がひとまとまりになったらバターとはちみつを入れてさらに生地を叩きつけながら約20分ほどこねる。
- 2 生地の表面がツルンとして耳たぶくらいの状態になったら丸めてボウルに入れてラップをびっちり張り、約40分~1時間発酵させる。  
\*ホームベーカリーを使用するなら、すべての材料を合わせてスイッチオン。  
練り20分→発酵40分~1時間(室温28℃の場合)
- 3 約2倍に発酵した生地を12等分に分割して丸める。  
\*生地が柔らかいので手粉(強力粉)を少々つけて作業すると良いです。
- 4 丸めた生地を乾いた布巾の上に並べ、上から濡れ布巾をかけて15分ほど休ませる。(ベンチタイム)
- 5 (4)の生地を再び丸め直し(ガス抜き)クッキングシートに乗せ、また乾いた布巾の上に置き、上から濡れ布巾をかけて、室温33℃位の場所で約20分ほど休ませる。(2次発酵)  
\*発酵の目安:生地が2倍になり、全体がふっくらし、つやがなくなる感じ。
- 6 揚げ油を170℃に熱する。生地の表面を軽く押して平らにし、シートのまま生地を投入し、シートが剥がれてきたら取り出し、こまめに返しながらかく膨らみ、キツネ色になるまで揚げる。
- 7 粗熱が取れたら砂糖をまぶして出来上がり♪

揚げたてが美味しい♪  
冷めたらレンジで20秒温めると  
フワフワになります。