

## 真夏のパーティーは、TEX-MEX料理で!!

### ラムチョップのカルダモン風味、クスクス添え

(材料 4人分)

ラムチョップ	8本
塩、こしょう	適量
A	
カルダモンパウダー	大さじ1
クミンパウダー	大さじ1
EXVオリーブオイル	大さじ3
にんにく(みじん切り)	1かけ

フルーツマト	中4個
クスクス	300g
熱湯	300cc
塩	適量
EXVオリーブオイル	適量

#### 【グリーンサルサ】

ピーマン(粗みじん切り)	1個
ハラペーニョ(みじん切り)	1個
玉ねぎ(粗みじん切り)	1/4個
コリアンダー(ざく切り)	2株
にんにく(みじん切り)	1かけ
ライム(果汁)	2個分
塩、こしょう	適量

(つくり方)

- 1 ラムチョップは筋切りをし、塩コショウをきつめにまぶし、混ぜ合わせたAに浸けて馴染ませる。
- 2 クスクスをボウルに入れて、熱湯、塩、オリーブオイルをまわしかけ、アルミホイルでふたをする。10分ほど蒸らし、フォークで細かくほぐす。
- 3 グリーンサルサを合わせておく。トマトは1cm厚さに輪切り。
- 4 天板にクッキングシートを敷き、クスクスを敷きつめ、ラムチョップ、トマトをのせて200℃に予熱したオーブン中段で15分焼く。
- 5 お皿にクスクスを盛り付け、ラムチョップにトマトを添え、仕上げにグリーンサルサをかける。

### ケイジャンシュリンプ

(材料 4~5人分)

海老(大)	16尾
粗塩・適量	
白ワイン	50ml
A	
ケイジャンスパイス	20g
EXVオリーブオイル	50ml
にんにく(みじん切り)	1かけ
セロリの葉(小口切り)	2枝
塩	ひとつまみ
こしょう	適量
オリーブオイル(ソテー用)	適量
バター	お好みで適宜



(つくり方)

- 1 えびは殻をむき、背ワタを取ってから粗塩をまぶし、洗って水気をとる。ボウルに入れて白ワインをふってしばらく置く。
- 2 混ぜ合わせたAを(1)のボウルに混ぜて2~3時間マリネする。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、海老をマリネ液ごとに入れてソテーする。ガーリックトーストとともにどうぞ♪  
\*仕上げにバターを絡めるのもOK!  
辛さがマイルドになります♪

### ガーリックトースト

(材料)

バゲット	1/2本
無塩バター	30g
EXVオリーブオイル	15g
にんにく(すりおろし)	1~2かけ
塩	少々
パセリ	適量

(つくり方)

- 1 バゲットはスライスする。室温に戻したバターとオリーブオイル、にんにくを混ぜてパンに塗り、塩少々を振る。トースターで焼き、パセリを振って出来上がり♪

### ブラックビーンズとコーンのサルサ (材料 作りやすい量)

トマト	中4個	コリアンダー	適量
紫玉ねぎ	小1個	にんにく(すりおろし)	適量
ピーマン	2個	ライム(果汁)	3~4個
アボカド	1個	EXVオリーブオイル	適量
コーン(缶詰)	1缶(120g)	塩、こしょう	適量
ブラックビーンズ(缶詰)	1/2缶(150g)	コーンチップス	適量
ハラペーニョ	1本		

(つくり方)

- 1 コーンとブラックビーンズはよく汁気を切っておく。トマトは包丁で種をそぎ落として1cm角に切る。アボカドも1cmの角切り。紫玉ねぎ、ピーマンは5mmの角切りにする。ハラペーニョはみじん切り。コリアンダーはざく切りにする。
- 2 すべての材料をボウルに入れてよく混ぜる。ライムを絞り、オリーブオイル、塩コショウで味を調える。
- 3 うつわに入れてコリアンダー(分量外)の葉を飾り、コーンチップスに添えていただきます。

### テキーラサンライズ

(材料 グラス1杯分)

テキーラ	50ml
オレンジジュース(DOLE)	100ml
グレナデンシロップ	10ml
氷	適量

(つくり方)

- 1 グラスに氷を入れる。
- 2 テキーラを注ぎ、オレンジジュースを注いで軽くかき混ぜる。
- 3 グレナデンシロップをグラスの縁からゆっくりと注ぐ。
- 4 マドラーを入れ、お好みでオレンジをグラスに飾る。

\*綺麗に2層にするには、グレナデンシロップをグラスの縁から注ぎましょう!