

# ELLE GOURMET

## Collab Program

### オリジナル・ミールキット アレンジレシピ

エル・グルメでお馴染みの料理研究家、村山由紀子先生に  
専門料理店の味わいが楽しめる“ラトリエ1959ミールキット”を  
エスニック風アレンジする、一手間レシピを考えていただきました。

“ラトリエ1959ミールキット”は、オリジナルレシピそのままでも  
ご家庭のシェフのアイデアで、様々なアレンジを加えても  
美味しい料理が作れるように設計されています。

村山流“ラトリエ1959ミールキット”アレンジレシピで、食欲が衰える日でも、  
しっかり栄養補給して、お家グルメを楽しんでみてはいかがでしょうか。

# ELLE GOURMET

## Collab Program

### オリジナル・ミールキット アレンジレシピ

【A】食養生のガスパッチョ。夕顔と明石蛸のガルニチュール。カルダモン風味

スープで飲む新提案。トマトのガスパッチョにカルダモンで軽さをプラス。白こしょうの柔らかい辛味で白ワインと相性のいい仕上がりに。

#### ◎材料【2人分】

白こしょう（粒、粗挽き）10粒  
カルダモン（外皮をむいた中の種のみ） 3粒  
オリーブオイル 小さじ2

#### ◎作り方

レシピ通りに作り、最後に白こしょうとカルダモンをふり、オリーブオイルをかける。



# ELLE GOURMET

## Collab Program

### オリジナル・ミールキット アレンジレシピ

【B】 ムール貝のリングイネ。豆乳と白胡麻のエスニック風ソース

豆乳と白ごまのこっくりしたソースにターメリックの風味とチーズでコクと塩味をプラス。ボリュームのある白ワインと一緒に楽しんでもよし。♫の一品として赤系の泡と合わせてもおいしく楽しめる。

#### ◎材料【2人分】

ターメリックパウダー 小さじ1/4

パルミジャーノ・レッジャーノ（パウダー） 大きじ3

#### ◎作り方

ソースを煮詰めるときにターメリックパウダーとパルミジャーノ・レッジャーノを加えて混ぜ、パスタと和える。



# ELLE GOURMET

## Collab Program

### オリジナル・ミールキット アレンジレシピ

【C】子羊ロース肉の薬膳コンフィ。燻製した赤ワインのソース。ガラムマサラの香りを纏わせて

赤ワインのソースと濃厚な発酵系調味料の味わいにガラムマサラで辛味をプラス。コクと辛みがミックスされて奥深い味わいに。軽い赤ワインやオレンジワインと相性よし。

#### ◎材料【2人分】

ガラムマサラ 小さじ1／8

#### ◎作り方

レシピどおりに温めて器に盛り、ガラムマサラをかける。

