

フレッシュサマートリュフ



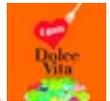


cookpad スマートリュフのもち麦リゾット

by Dolce_Vita



もち麦スマートリュフの香りや食感が楽しめるリゾットです♪



コツ、ポイント

もち麦がふっくら柔らかくなるまで味見をしながら煮込んでください。野菜でだしをとっていますが、コンソメキューブでもOKです。

材料：(2人分)

もち麦	150g
白ワインまたは料理酒	100cc
グラナパダーノチーズ	20g
水	1L
塩	少々
胡椒	少々
バター	少々
オリーブオイル	少々
にんにく	少々
スマートリュフ	お好みで

1. 鍋にオリーブオイルと野菜、水、塩、ブケーガルニを入れ、1時間煮込んで野菜だしを作る。
2. 温めたフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、焦がさないように軽く炒める。
3. にんにくを取り除き、洗ったもち麦を入れて少し炒める。
4. もち麦の香りが出てきたら、白ワインを入れてアルコールが飛ぶまで加熱。
5. もち麦が柔らかくなるまで、だしを少しずつ追加しながらゆっくり煮込む。
6. もち麦がやわらかくなったら、グラナパダーノとバターを追加し、胡椒を振り、よく混ぜる。
7. お好みでスマートリュフを削り、盛り付けて完成！

<https://cookpad.com/recipe/6857439>

■ だし用の材料

にんじん	2分の1
玉ねぎ	2分の1
セロリ	2分の1
ブケーガルニ	少々
塩	少々

このレシピの生い立ち

気軽にスマートリュフを楽しめるように、イタリアで親しまれているレシピを再現しました。



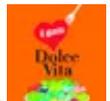
cookpad

スマートリュフとリンゴ&胡桃のサラダ

by Dolce_Vita



混ぜるだけでサッ！と、夏にぴったりなサラダの出来上がりです♪



コツ、ポイント

時間が経ってから食べる場合は、スライスしたリンゴを塩水につけて変色しないようにしてください。

材料：(2)

ベビーリーフ	200g
りんご	1/4
胡桃	お好みで
オリーブオイル	大さじ1
バルサミコ酢	大さじ1
塩胡椒	少々
スマートリュフ	お好きなだけ

1. 洗ったリンゴは、皮は剥かずに1/4サイズにカットし、薄くスライス。
2. ボウルにベビーリーフ、スライスしたリンゴ、胡桃、塩胡椒、オリーブオイル、バルサミコ酢を入れてサッと混ぜる。
3. 混ぜ終わったらお皿に盛り付け、スライスしたスマートリュフを盛り付けて完成！

<https://cookpad.com/recipe/6847864>

このレシピの生い立ち

食欲が落ちやすい夏でも、リンゴやバルサミコ酢の甘酸っぱさが食欲をそそります。スマートリュフのシャクシャクした食感もお楽しみください♪



cookpad

サマートリュフのお手軽タルタル

by Dolce_Vita



火を使わないイタリア定番レシピです♪ バケットに乗せて、ちょっとしたおもてなしにも！



コツ、ポイント

夏に向けて火を使わずに、手軽で美味しいサマートリュフのレシピにしました♪

材料：(2)

サーモン(刺身用)	100g
まぐろ(刺身用)	100g
青ネギ(小口切り)	1/4本
レモン汁	50ml
塩胡椒	少々
オリーブオイル	大さじ2
サマートリュフ	お好きなだけ

1. サーモンとまぐろを包丁でサイコロ状にカット。
2. レモンジュース、青ネギ、塩胡椒をよく混ぜて、1とよく混ぜる。冷蔵庫で味が馴染むように30分寝かせる。
3. お皿に盛り付け、上からオリーブオイルとサマートリュフをスライスして完成！

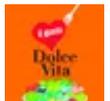
<https://cookpad.com/recipe/6847815>

このレシピの生い立ち

イタリアでは、よく食べるタルタルですが、日本で言う「たたき」です。スーパーでよく売っているお刺身を、ちょっとおしゃれに楽しめるようにしました♪



シンプルな食材の組み合わせだからこそ、サマートリュフの香りが引き立つレシピにしました！



コツ、ポイント

3でサマートリュフを入れた後は、あまり火を通し過ぎないでください。

材料：(1)

パスタ	50g
サマートリュフ	お好きなだけ
塩	小さじ1
バター	大さじ1
エキストラバージンオリーブオイル	大さじ1
にんにく	1片
胡椒	少々

1. たっぷりのお湯でパスタを茹でる。
2. フライパンにオリーブオイルとニンニクをいれ、弱火でじっくりと香りを移す。
3. そこにバター半量を入れ、溶かした後にスライスしたトリュフを入れる。
4. 茹で上がったパスタ、残りのバターと一緒によく混ぜ、仕上げに胡椒とサマートリュフを追加でスライスして完成！

<https://cookpad.com/recipe/6847804>

このレシピの生い立ち

サマートリュフを楽しめる簡単で美味しいレシピを考えました。イタリアではメジャーな食べ方ですので、日本でもお楽しみいただけたらと思います。



フレッシュスマートリュフを使った、家庭で楽しむトリュフレシピです。



コツ、ポイント

パンに挟んだり、ベーグルに乗せて、ボリュームたっぷりの贅沢なモーニングとしてもおすすめです。

材料：

スマートリュフ	適量
豚ひき肉	200g
鶏ひき肉	200g
玉ねぎ	1個
人参	1本
卵	1個
塩コショウ	適量
じゃがいも	1個
オリーブオイル	適量
サラダ (サニーレタス、パプリカ、オニオンスライス等)	適量

■ ホワイトソース用

バター	50g
小麦粉	100g
牛乳	200cc

このレシピの生い立ち

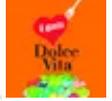
フレッシュスマートリュフを家庭で楽しむ、社内料理コンペの金賞受賞メニューです。ホワイトソースのハンバーグにトリュフがふわりと香ります♪

1. 玉ねぎとにんじんは粗みじん切りにする。
2. 豚・鳥ひき肉に1の玉ねぎと人参、卵、塩コショウを加えて捏ね、ハンバーグの種を作る。
3. 2を2等分して成形し、オリーブオイルで両面を焼く。
4. じゃがいもを千切りにし、塩コショウし、オリーブオイルで、両面かりかりに焼く。
5. 牛乳にバターを加えて弱火にかけ、牛乳が温まったら少しずつ小麦粉を加えホワイトソースを作る。塩コショウで味を整える。
6. 皿に、4のかりかりじゃがいもを敷き、ハンバーグにホワイトソースとスライスしたスマートリュフを飾り、サラダを添えて完成。

<https://cookpad.com/recipe/6289815>



フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむメニューです！バルサミコマヨネーズでさっぱりと♪



コツ、ポイント

刻んだトリュフと、スライストリュフの食感の違いも楽しめる、贅沢たまごサンドです。マヨネーズにジュスティのバルサミコ酢を加え、風味アップ！

材料：

フレッシュサマートリュフ	15g
ミニトマト	6個
レタス	2枚
8枚切食パン	4枚
卵	4個
マヨネーズ	大さじ1
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	適量
■ ソース用	
マヨネーズ	大さじ3
ジュスティバルサミコ酢3メダル	小さじ1/2

このレシピの生い立ち

フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむ、社内料理コンペの銀賞受賞メニューです。野菜と卵、サマートリュフを楽しめる贅沢なサンドイッチ。お休みの日のランチに、自分へのプチご褒美にも♪

1. サマートリュフはスライスし、半量はスライスのまま、半量は更に刻む。ミニトマトは半分に切る。



2. 食パンは、トースターで軽くトーストしておく。

3. ボールに卵を割り入れ、溶きほぐしたら塩とマヨネーズを加えよく混ぜ、1で細かく刻んだトリュフを加えざっくり混ぜる。



4. マヨネーズにバルサミコ酢を加えてよく混ぜソースを作り、トーストした食パンに塗る。



5. 熱したフライパンにオリーブオイルをしき、弱火でミニトマトを軽く炒める。

6. 手順5に、手順3の卵を加えて中火にし、スクランブルエッグを作る。※半熟のふんわりした状態で火を止めるのがコツ！



7. 手順4の食パンにレタス、手順6のをせ、その上に1でスライスしたトリュフをのせてサンドする。



8. ラップで包んで馴染ませ、パンが具材と馴染んだら半分にカットして完成！

<https://cookpad.com/recipe/6289891>



フレッシュサマートリュフを使った、家庭で楽しむトリュフレシピです。



コツ、ポイント

溶き卵にコーヒーミルクを加えるふわとろのオムライスができます。ケチャップライス、ケチャップを少し温めてからご飯をいれることでべちょべちょになりません！トリュフは加熱せず、最後に加えて香りをお楽しみ下さい。

材料：(2人分)

フレッシュサマートリュフ

	15g
バター	5g
玉ねぎ	1/2個
ウィンナー	3本
牛肉薄切り	150g
ごはん	1.5号くらい
ケチャップ	適量
ソース	適量
卵	4個
コーヒーミルク	2個
スライスチーズ	2枚
パセリ	適量

このレシピの生い立ち

フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむ、社内料理コンペのプラチナ賞受賞メニューです。ご家庭で、ぜひフレッシュトリュフをお楽しみ下さい！

1. 玉ねぎをみじん切り、ウィンナーを輪切りにしてバターで炒める。



2. ケチャップを少し温めてから、ごはんを入れて炒め合わせる。



3. できあがったケチャップライスをお皿に盛りつけ、スライスチーズをのせる。



4. 溶き卵にコーヒーミルクを加えて、フライパンに流しいれる。

5. ある程度形が整ったら火を止めて、先ほどのケチャップライスの上のにせる。



6. 牛肉を油で炒めて、火が通ったらソースとケチャップを1：1の割合でいれて混ぜ合わせる。



7. ソースに火が通ったら、オムライスの上にかける。

8. サマートリュフをスライサーでスライスしてオムライスの上にかける、パセリを散らしてできあがり。



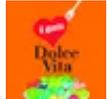


cookpad いつもの卵焼きにプラス！トリュフ！

by Dolce_Vita



フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむメニューです！卵とトリュフは相性抜群♪



コツ、ポイント

卵は混ぜすぎず、白身を切るように手早く混ぜるのがポイントです。

材料：

フレッシュサマートリュフ	5g程度
卵（Mサイズ）	3個
トリュフソルト	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
とろけるスライスチーズ	2枚
水	大さじ1程度
金龍魚こめ油	適量

このレシピの生い立ち

フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむ、社内料理コンペの銅賞受賞メニューです。毎朝作る卵焼きを、リッチに変身させました。初めての食材+いつもの卵焼きで子どもも美味しくいただきました！チーズとトリュフが入るので、甘さはかなり控えめです。

1. トリュフソルト、砂糖、水を混ぜ合わせる
2. 卵をボールに割り入れ、1の材料を加え白身を切る様に混ぜ合わせる。※混ぜすぎないのがポイント
3. 温めたフライパンにこめ油をしき、全体に伸ばしたら卵液を1/3程度入れる。
4. とろけるスライスチーズを割いて真ん中に乗せて、スライスしたトリュフも載せる。
5. フライパンの端から丸める様に畳んでいく。
6. 残りの卵液を半分程度入れ、卵をまいていく。
7. 最後にすべての卵液を入れ仕上げる。



<https://cookpad.com/recipe/6289858>



フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむメニューです！蕎麦とトリュフ・・・実は相性抜群です。



コツ、ポイント

温かい麺つゆにトリュフと、バターを加えるのがポイントです。トリュフは温かいものに加えると香りが広がり、バターを加える事で、味がまるやかになります。トリュフの香りを楽しむため、蕎麦の香りは控えめに。二八蕎麦がおすすめです。

材料：(1人分)

サマートリュフ	1/2個
石臼挽き二八蕎麦 (冷凍)	160g
麺つゆ	200ml
水	50ml
バター	10g

このレシピの生い立ち

フレッシュサマートリュフを家庭で楽しむ、社内料理コンペのダイヤモンド賞受賞メニューです。冷凍蕎麦を使うことで、気軽に楽しめる和食トリュフメニューに仕上がりました。蕎麦とトリュフにバターを加えて、豊かな香りをお楽しみ下さい！

- 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら冷凍の石臼挽き二八蕎麦を入れ、蓋をして1分茹でる。
- 麺が茹で上がったらザルにあげて湯切りし、同じ鍋にめんつゆ200mlと水50mlをお鍋に入れて沸騰させる。
- 沸騰した麺つゆを茶碗にいれ、そこにスライスしたトリュフ (適量) とバター10gを入れる。
- 茹で上がった蕎麦を皿に盛り、残ったトリュフを散りばめて完成。



<https://cookpad.com/recipe/6289617>