

## 米粉のストリートフード ボルレンゴ



考案：今井 寿（「タベルナ・アイ」オーナーシェフ）

### ■材料

#### 【生地】

米粉	100g
水	400 cc
溶き卵	1 個分
塩	3 g
オリーブ油	30 cc

#### 【ソース】

ラード	90 cc
にんにく（みじん切り）	5 片分
フレッシュローズマリー（みじん切り）	3 枝分
パルミジャーノレッジャーノ（粉）	適量
ルッコラ、生ハム、ベーコンスライス等	お好みで

### ■作り方

- ① 鍋にラードとにんにくを入れて弱火にかけ、きつね色になったら火からおろしローズマリーを入れ冷ます。
- ② 米粉、水、溶き卵、塩、オリーブ油を合わせたら、ざるでこし冷蔵庫で 40 分くらい寝かせる。
- ③ 27cm のフライパンにラード（分量外）を薄くぬり、一面に薄く②の生地を流し込み、弱火でクレープ生地よりかために両面を焼き上げる。この時、生地がフライパンから自然にはがれるくらいしっかりと焼く。
- ④ ③にたっぷりのパルミジャーノレッジャーノをふりかけ、①のソースを散らす。
- ⑤ 好みでルッコラ又はサラダ類や、生ハム又はベーコンスライスを炒めたものを挟んで 4 つ折りにする。