

鰻のオリーブ丼

■材料

鰻（生食用）	1/2尾分
白胡麻（煎り）	大さじ1
大葉しそ	2枚
卵黄	1個
オリーブオイル	大さじ1
淡口醤油	大さじ1/2
ご飯（固めに炊いたもの）	150g

<作り方>

- ① 鰻は食べやすい大きさに切る。
- ② ボウルにオリーブオイル・淡口醤油を混ぜ合わせる。
- ③ 大葉しそは軸を取り除き、せん切りにする。
- ④ ごはんに白胡麻を混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に④を盛り、①を見栄えよくのせ、真ん中に卵黄を乗せる。全体に大葉しそを散らして仕上げる。食べる際に②をかけて召し上がってもらう。

（ねぎも商品案に入れてもらっていたが、大葉しそを色味がかぶるので今回は大葉しそのみにしました。）

提案として・・・

- ①オリーブをもっと感じてもらえるような丼にしてみるのはいかがでしょうか。
オリーブオイルだけではなくごはんにオリーブの実（新漬け）を刻んで混ぜ込んでもいいかもしれない。
- ②よくある丼ぶりなのであえて洋風にアレンジしてみるのはいかがでしょうか。
大葉しそとパルメザンチーズ・松の実・オリーブオイルで大葉ジェノベーゼソースを作る。
卵を塩・コショウでスクランブルエッグを作る。
鰻を塩とオリーブオイルでマリネする。
器にごはん・オニオンスライスを乗せて、鰻を見栄えよく並べ、真ん中にスクランブルエッグをのせ、大葉ジェノベーゼソースを流して仕上げる。
など今までなかったような洋風のオリーブをたっぷり使った丼にしても面白いのではないのでしょうか。