

リストランテ「イ・ルンガ」 シェフ 堀江純一郎氏 コメント

・「ベビーリーフ」についてのコメント

今日、ベビーリーフを初めて使いましたが、軽めのアタックから、徐々に口の中で広がる強めの複雑味のある味に移行して行くプロセスが楽しい。そしゃくする楽しみに耐えうるだけの味があるので、じわじわ広がる「まな」そのものの味に対し、レモンドレッシングの爽やかな酸味を合わせてみました。

今日はシンプルに、そのものを召し上がって頂きますが、特に魚のカルパッチョのイタリア風などには抜群の相性を見せるでしょう。

・成長した「まな」について

イタリアの家庭料理に野菜と肉と一緒に煮込むのが全国にある。

カブの葉、ほうれん草、菜花、ブロッコリーなどなど……。そんな中で、“まな”があってもよい。その料理は、アブラナ科の野菜と抜群の相性を見せる。

ヨーロッパには、“クチーナテリトリオ”という考え方があり、“その土地のもの同士を合わせていく”という意味である。この法則により、今日は大和牛のモモ肉と合わせてみました。