

レノンを使った メロンレシピ

本誌連載でおなじみのフードコーディネーター川淵智子さんに「レノン」メロンを使ったオトナなレシピを考案していただきました。

カクテルなどのお酒に合うオードブルや、果肉を皮際までたっぷりオトナ使いした贅沢なパフェ、果汁のドリップが少ない「レノン」の特長を生かしたサンドウィッチなど、「レノン」づくりのレシピをご紹介します！

(編集部)



メロンバゲット

●材料(1人分)

丸くくり抜いた「レノン」メロン	… 8個	モッツアレラチーズ	… 適量
生ハム	… 4枚	ブラックペッパー	… 適量
バゲット	… 1切れ	バジル	… 適量
クリームチーズ	… 適量	エディブルフラワー	… 適量

●作り方

1. バゲットはお好みの大きさに斜めに切り、軽くトースターで焼く。
2. メロンは丸くくり抜く。
3. 1にクリームチーズを塗り、2、モッツアレラチーズ、生ハムを盛り付ける。
4. ブラックペッパーをふりかけ、バジルとエディブルフラワーを添える。

POINT

■生ハムメロン

メロンの甘さが生ハムのうまみをより引き立てます。スパークリングワインやカクテルなどのアペタイザー(前菜)にはピッタリです。

■メロンバゲット

ワインによく合うメニューです。「レノン」は果肉がしっかりしているので、とてもきれいにくり抜くことができます。皮際まで甘いので、皮のギリギリまで楽しめます。



POINT

■果実丸ごとメロンパフェ

丸くり抜いたメロンはひと口で味わえ、最後の楽しみは果肉のとろとろをスプーンで豪快にすくって汁ごといただけます！皮際近くまで甘いので満足度は100%！

POINT

■メロンパフェ

果肉がしっかりしていて果肉の色もよく、生クリームとの相性がgood！ダイスカットしても果肉がしっかりしているので、エッジがきれいで新鮮さを感じます。

果実丸ごとメロンパフェ

●材料(2~3人分)

「レノン」メロン … 1玉 ペパーミント … 適量
カステラ … 1切れ エディブルフラワー … 適量
ホイップクリーム … 適量

●作り方

1. メロンは横に2/3に切り、タネを取り除く。
2. 2/3を器にし、残りの1/3は実を丸くり抜く。
3. 器のメロンにカステラとホイップクリームを交互に詰める。
4. 3の上にホイップクリームを絞り、くり抜いたメロンを盛り付ける。
5. ペパーミントやエディブルフラワーを添える。

メロンパフェ

●材料(1人分)

「レノン」メロン … 1/6玉 アイスcream … 適量
カステラ … 2切れ チョコレートソース … 適量
ゼリー … 適量 ペパーミント … 適量
ホイップクリーム … 適量 エディブルフラワー … 適量

●作り方

1. メロンは丸くり抜いたもの、ダイスカットしたもの、くし形に切ったものを用意する。
2. カステラはダイスカットする。
3. グラスに丸くり抜いたメロン、ゼリー、2、ホイップクリームを順に盛り付け、アイスをのせる。
4. 後ろにくし形やダイスカットしたメロン、ペパーミント、エディブルフラワーなどお好みの材料で飾り、最後にチョコレートソースをかける。

POINT

果肉がしっかりしているので、サンドに向いています。生クリームに少しリキュールなどを加えると、オトナ感が増すでしょう。「レノン」をスティック状に切ってクリームと一緒にパンで巻くとロールサンドにもなります。

メロンのサンドウィッチ

●材料(1人分)

「レノン」メロン … 1/6玉 生クリーム … 100ml
サンドウィッチ用食パン … 2枚 a 砂糖 … 8g
ラム酒 … 少々

●作り方

1. メロンは皮をむき、くし形に3等分する。
2. ボウルにaを入れて氷水にあて泡立て器で8分立てにする。
3. サンドウィッチ用食パン2枚に2を厚めに塗り、1枚の上に1を並べてもう1枚を重ねる。
4. 3をラップに包み、冷蔵庫で30分ほど冷やして3等分に切る。

