

Pate` di bardana

ごぼうのパテ



【材料】(パンスライス 10 枚分)

ごぼう (生)	200 g 〓
塩漬けケッパー	10 粒
ドライトマト	1/2 枚
にんにく	1/2 片
オルチョサンニータ	30cc〓
野生のオレガノ	少々

天然酵母のカンパーニュなど
スライス 10 枚

※自然海塩

下処理

- ・ 塩漬けケッパーは塩抜きしておく (塩分きつめに)
- ・ ドライトマトは極ひたひたの水でやわらかくしておく

【つくり方】

- 1) ごぼうは圧力鍋でひたひたの水でやわらかく煮る (『ごぼうの温サラダ』参照)
- 2) フードプロセッサーにごぼうを適当に切って入れ、残りの材料も小口に切ったものを加えオルチョを加えてトロトロになるまで回す
(固く回りにくい時はドライトマトの戻し汁やオルチョを加えて調整する)
- 3) 塩加減をみて足りないようなら自然海塩を足す
- 4) カンパーニュはカリカリにトーストする
パンにニンニクを少々こすりつけパテをのせ、野生のオレガノを上にあしらう

- ※ ドライトマトや塩漬けケッパーの塩抜き加減により出来上がりが左右される
塩分は最後のオルチョで調整する
- ※ アンチョビーを少々加えてもおいしい
- ※ パテをやわらかめに仕上げパスタソースとしても OK