

# LEON

レオン

必要なのは  
"お金じゃなくて  
センス"です!

4 2015  
特別定価930YEN(税込)  
www.leon.jp



Latest Watch and Fashion News Report

最旬  
お洒落速報  
ピッティ/ミラノ  
パリ/ロンドン  
最新時計速報  
S.I.H.H.

"8大ing"で選んだら  
あのコの♥が昂ぶります

センスが光る  
モテる「ちょいプレ」

別冊付録

Dress Up  
LEON

なんやかんやでオヤジに  
似合うのはこの2着!

アナタの知らない

# 「スーツ」と 「ジャケット」

とかその  
着こなしとか

イタリアンとエスニックの華麗なる融合

# 香り華やぐ エビピリッリモーネ

食材の組み合わせは意外なアクセントがあることで  
さらに美味しさが増す、というのが今回のメニュー。これはパーティー、しぼりディナー、どちらでも  
大活躍できる味わいです。冷えた白ワインと一緒にどうぞ。

料理/バンツェッタ・ジローラモ 写真/福本和洋(マエティコ) 文/藤崎聡子

モテる  
オヤジの  
簡単クッキング  
第78回

## 「エビピリリモーネ」の材料はコチラ!

有頭エビ ..... 10尾 EXVオリーブオイル ... 適量  
コリアンダー ..... 1束 ホワイトペッパー(粒状) ... 15g  
レモン ..... 2個 ※分量は2人前です



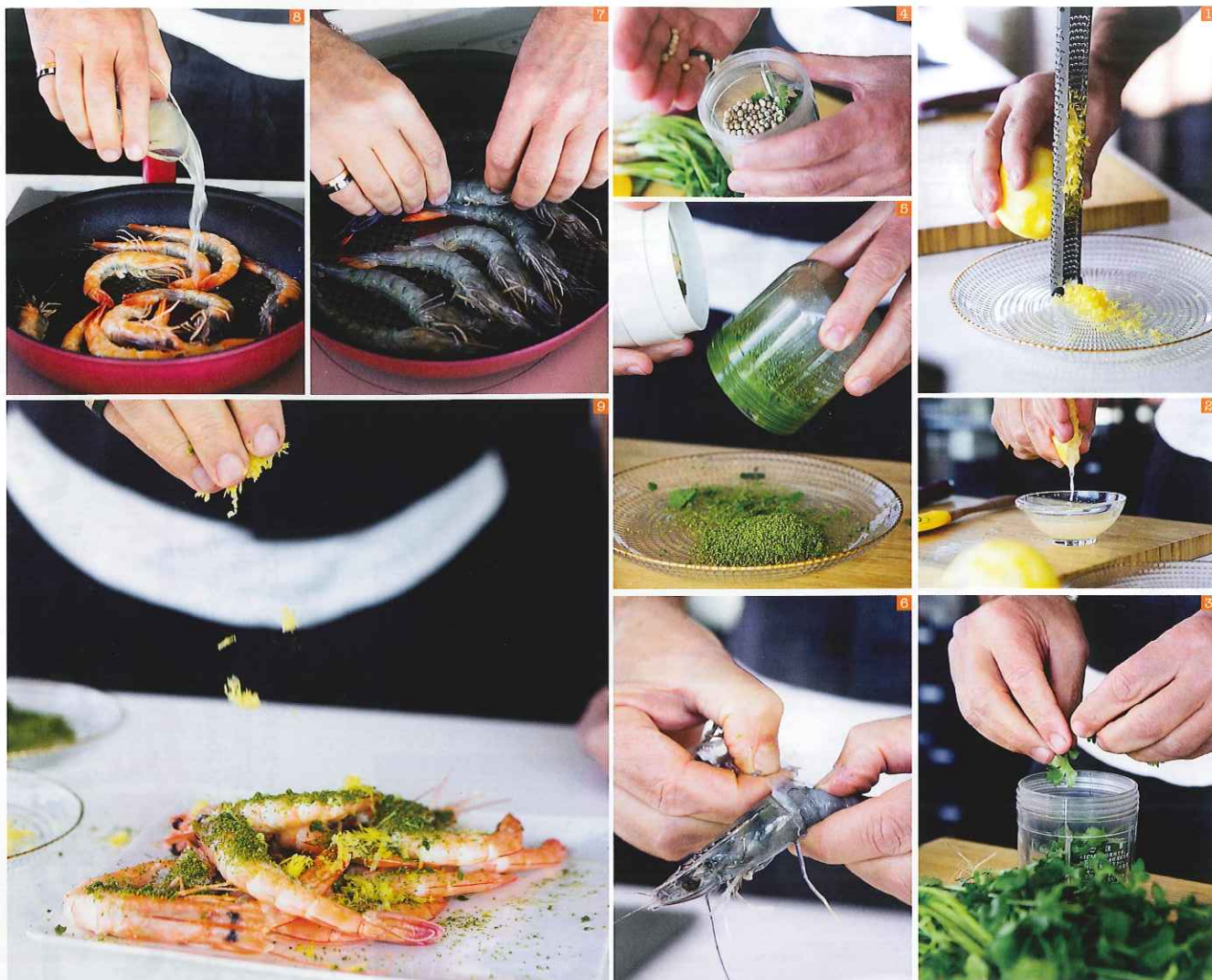
## 有頭エビを必ず選ぶ それが一番のキモ

エビの美味しさをしっかり  
味わうためにも有頭エビを用意。  
またホワイトペッパーは粒状で。  
すりつぶすと手間で  
辛さと香りがまったく変わります。  
これが美味しさをそそる  
アクセントなのです。



エビを焼くだけのメニューがここまでエレガントに

ホワイトペッパー+コリアンダーのスパイシーさがエビの甘味とベストマッチ。レモンのさわやかな香りを纏っているので、  
いくらでも食べられる美味しさです。



**Step 7**  
EXVオリーブオイルを引いたフライパンへエビを入れます。お腹側のスジをカットすることで丸まってしまうのを防ぎましょう。

**Step 8**  
片面を2分、ひっくり返してさらに3分焼きます。  
②で搾ったレモンを全体に回しかけます。エビに酸味を加えるスタイルです。

**Step 9**  
エビをお皿に盛り付けたらフライパンに残っているレモンソースをかけます。①と③をふりかけで上がり。

**Step 4**  
コリアンダーの葉をしっかりとなったら次は粒状のホワイトペッパーを入れます。このふたつを一気にミキサーにかけます。

**Step 5**  
仕上がりはこのような状態。抹茶に近いものとイメージしてください。香りがとても華やかです。

**Step 6**  
エビの下準備をしていきます。ヒゲは短く、頭、尻尾は残して背中、背ワタの部分だけ殻を外します。

**Step 1**  
レモンを余すところなく使うのがポイント。まずは皮をグレーダーですりおろします。2個まるごと、しっかりとおろしてください。

**Step 2**  
①のレモンを半分をカット、思いっきり搾ります。このレモンの酸味が料理全体をまとめる役割を果たします。

**Step 3**  
コリアンダーをパウダー状にします。手で葉っぱの部分だけをとってミキサーに。茎は苦くなるので加えないでください。



### Giro's Point

エビは頭と尻尾をつけたままで焼くこと。旨みが全体に行き渡るよ。レモンの酸味にもマッチするから。残ったエビの頭は茹でて出汁をとってパスタソースを作ったり、味噌汁のみなんかにしても美味しいよ!

### 今月のマリアージュ

#### 膨らみのある素晴らしい味わい

酸味が穏やかで、すっきりとしたバランス。余韻も長くパーフェクトなまとまり感です。「ティッフェンブルナー・シャルドネ・カステル・ターモフ2013」4320円/ヴィナリウス



「さわやかさと辛さが見事に合うんだよね。これはしっかりとしたシャルドネを飲みたくなる」。エビの濃厚さを香味が支えるという展開。樽熟成を少ししたシャルドネを選ぶことですべがマッチングします。

### 食

べなれた食材でも、味わいがこんなに違うのか、と感心してしまふ、というのが今回のメニュー。「エビはどこへ行っても食べることができるところこそ、インパクトのある味わいでオリジナリティを出せると思うんだ」とシローラモ。香りを意識して彼が選んだのはコリアンダー。「個人的な香りのためらう人も多いけれど、これ、パウダーにしてしまおうとビックリするくらい穏やかになる。初めて食べた人ほどハマる」そう。