



世界の料理教室

2002. 8.26

～ Chorizo (ソーセージ) ～

講師：バルガス ルセロさん

〈本日のメニュー〉

- ・ Chorizo
- ・ 香菜ソース
- ・ チョコラーテ (ココア)



バルガス ルセロさんのプロフィール

コロンビアのブエナVENTURA出身。1977 年に来日し、1994 年から柏市の外国人アドバイザーとして 通訳、翻訳を担当している。1999 年、日本で初めて外国人の女性タクシードライバーとして 柏周辺を走行。インフォメーションセンターでの案内ボランティア等、交流活動に取り組んでいる 人気者です。

◎ Chorizo

〈材料〉 豚肩ロース	1 kg	クミンシード	大さじ 1
豚の腸	1,5メートル	ナツメグ	大さじ 1/2
長ねぎ	500 g	味塩こしょう	
ロールパン	2こ	揚げ油	、 タコ糸、ペットボトル

〈作り方〉

- ① 豚肉を1 cm角位にきざむ。
- ② 長ねぎを細かくきざむ。
- ③ ①、②と香辛料を混ぜ合わせ、腸に詰めて冷やしておく。
- ④ 油で ゆっくりと揚げて、パンに挟む。

◎香菜ソース

〈材料〉

香菜	10本	トマト	3個
酢	大さじ 5	オリーブオイル	大さじ3
レモン	1個	塩、こしょう	
長ねぎ	5本		

〈作り方〉

ネギとトマトを細かくきざみ、塩・こしょう・酢・レモン汁・オリーブオイルを混ぜる。

◎ココア

〈材料〉 チョコレート 牛乳 砂糖