HUG Mini Snack-Tartelettes 4.2 cm
Art.Nr.7299135

ホタテと林檎のタルト

使用タルト:

7299135 ミニスナックタルト 4.2 cm

タルト 10 個分

＜材料＞

リンゴ(皮をむき、芯をとった)	75 g
レモン果汁	5 g
コーヒー豆	4 g
水	1 g
塩	
ドライアプリコット	15 g
小さなホタテ	10 個
油(色付けよう)	
塩、コショウ	

①りんごを角切り(一方 0.5cm)する。レモン果汁を振りかける。
②りんご、コーヒー豆、を少々の塩を加えた水で沸騰させる。
　火を弱め、少し煮る。鍋を火から下ろす。
③ドライアプリコットを角切り(一方 0.5cm)にして、加える。
　コーヒーの風味を吸収するために約 20 分間放置する。
　中身を濾して、タルトに入れる。
④ホタテに油を塗る。グリル鍋で両面を焼く。塩とコショウで味付けする。
⑤ホタテをまだ温かいうちにタルトに入れる。

＜盛りつけ＞

- 短冊切のドライトマト
- ハーブ

株式会社オッティ貿易
TEL 045-534-9116｜FAX 045-534-9117｜info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室
www.ottiboeki.jp/hug

HUG Mini Snack-Tartelettes 4.2 cm
Art.Nr. 7299135

Scallop Tarts with Apple

HUG Mini Snack Tartelettes 4.2 cm, 10 pieces

Ingredients

apple, peeled and cored	75 g
lemon juice	5 g
coffee beans	4 g
water	1 g
salt	
dried apricots	15 g
small scallops	10 pieces
oil for browning	
salt, pepper	

Preparation

1. Cut the apple into 0.5 cm cubes. Sprinkle with lemon juice.
2. Bring the apple, coffee beans and water to a boil with a little salt.
   Reduce the heat and leave to simmer a little. Remove the pan from the heat.
3. Cut the dried apricots into 0.5 cm cubes and add.
   Leave to absorb the coffee flavor for about 20 minutes.
   Sieve the filling and spread into the Tartelettes.
4. Brush the scallops with oil. Fry on both sides in a grill pan. Season with salt and pepper.
5. Place the scallops in the Tartelettes whilst still warm.

Serving suggestions

- Dried tomatoes in strips
- Herbs

Recipe by Pascal Inauen – participant in the 2009 creative competition

株式会社オッティ貿易
TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室
www.ottiboeki.jp/hug