

## HOT SAND TREND 3, PARIS

### GRILLE

グリエ

パリっ子も魅了する、  
かりっと焼いた最上級の仔牛肉

トルコやマグレブ移民が多いパリで浸透している、羊肉を薄い生地で巻いた中東発祥のファストフード“ケバブ”。それをパリの人気レストラン「シャトーブリアン」出身のフレデリックがリュクス版にアレンジしてオープン。パリー番と評判の精肉店「ユーゴ・デノワイエ」から乳飲み仔牛を仕入れ、一晚マリネして焼き、たっぷりハーブ、レモンを加え、2種のソースで味わう。パン生地はオーガニック小麦粉、塩はケランド産を使用するこだわりで、常に長蛇の列!

●15 rue Saint-Augustin  
75002, Paris  
☎+33(0)1.42.96.10.64  
🕒12時~15時  
🇺🇵土・日曜



1 縦型グリルでロースト。2 昼時には長い列が。15時には完売。3 豚、羊も展開予定。青トマトと青唐辛子の「グリーン」とフロマージュ・ブランと西洋わさびの「ブランシュ」のソースを選択できる(€8.50)。

### 仔牛肉を香ばしいピタ状のパンでぐるりと巻いて

#### ↑ グリエ グリーンソース添え

##### ○材料【4人分】

ピザ生地(市販品) …… 4枚  
仔牛肉 …… 360g  
レタス(ちぎる) …… 4枚  
コリアンダー、ミント、イタリアンパセリ(生、すべてざく切り) …… 各1束  
レモンコンフィ(あれば、刻む) …… 適量  
レモン果汁 …… 適量

##### A

しょうゆ …… 大さじ6  
オリーブオイル …… 大さじ1  
んにく …… 適量  
ローズマリー …… 適量  
グリーンソース

トマト(実のかたいもの、5mm角に切る) …… 大さじ8  
青唐辛子(辛みの弱いもの、5mm角に切る) …… 小4本  
小玉ねぎ(5mm角に切る) …… 2個  
塩、こしょう …… 各少々

##### ○作り方 漬ける

- 1 仔牛肉を混ぜ合わせたAに一晚漬け込む。
- 2 グリーンソースを作る。ボウルに材料をすべて混ぜ合わせる。
- 3 1の仔牛肉をフライパンで焼き、中まで火が通ったら3mmくらいの薄さに切ってボウルに入れ、コリアンダー、ミント、イタリアンパセリ、レモンコンフィ、レモン果汁を加えて混ぜ合わせる。
- 4 ピザ生地を薄く伸ばして、生地の表面に焦げ目がつく程度にオープンで焼く。
- 5 4にレタスを敷き、3をのせ、2のソースをかけて巻く。

## HOT SAND TREND 2, NY

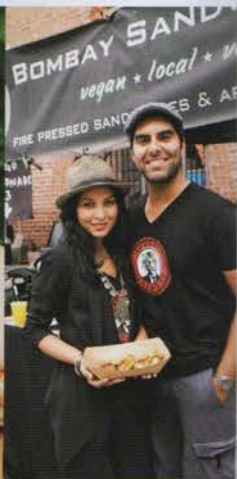
### BOMBAY SANDWICH CO.

ボンベイ・サンドイッチ・コー

あのセレブも並んで食べた  
今話題のストリートフード

「ボンベイ・サンドイッチ・コー」は、豆やじゃがいものペーストをはさんで焼いたインド式ホットサンドを提供するN.Y.初の専門店。ブルックリンのフードマーケットで注目を集め、女優のアン・ハサウェイやジュリアン・ムーンアラセレブも並んで待つほどの人気ぶり。「アメリカのホットサンドにはないヘルシーさと、サンドイッチの味に奥行きをだす自家製チャツネが自慢」と、オーナーは太鼓判を押す。スパイスやチャツネにパンチがあり、食べ飽きない味が嬉しい。

●48 W 27th Street, N.Y.  
☎+1.646.801.7448  
11月末オープン予定  
※週末開催のSmorgasburgにも出店あり。



1 路面店も近々オープン予定と、波に乗るオーナーのシカさんとシヴ・ブーリーさん夫妻。2 ポテトがボリュームたっぷりな「ザ・ボム」(\$8)。クミンとガラムマサラの風味は意外にもパンと好相性。

### 本格スパイスがアクセントのインド風ホットサンド

#### ↑ ザ・ボム

##### ○材料【1人分】

食パン(1cm厚さに切る) …… 2枚  
じゃがいものフィリング  
じゃがいも …… 大2個  
玉ねぎ(みじん切り) …… ½個  
グリンピース(缶詰) …… 1カップ  
クミンシード …… 大さじ½  
ターメリック …… 小さじ¼  
コリアンダーパウダー …… 小さじ2  
チャットマサラ …… 小さじ1  
トッピング  
好みのチャツネ …… 大さじ1  
ホットソース(市販品) …… 大さじ1  
ヒヨコ豆フレーク(あれば) …… 少々  
にんじんのピクルス(千切り) 少々  
塩、こしょう、サラダ油

##### ○作り方

- 1 じゃがいものフィリングを作る。じゃがいもを蒸し、皮をむき、つぶす。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、クミンシードを入れて香りが出てきたら、玉ねぎ、グリンピースを加え、やわらかくなるまで炒める。
- 3 1を加え、ターメリック、塩、こしょう各少々を加える。5分ほど炒めて、なめらかになったらチャットマサラ、コリアンダーパウダーを加え、塩、こしょうで味を調える。
- 4 食パン1枚に3を大さじ3ほど塗り、もう1枚の食パンではさみ、サラダ油を軽くひいて高温で熱したパウルに入れて、片面2分ずつ焼く。
- 5 火からおろした4を切り、好みのチャツネ、ホットソース、にんじんのピクルス、ヒヨコ豆フレークをのせる。

1 一番人気の「ゴータ」(\$10)。甘さと辛さがうまく同居した新しいタイプのグリルドチーズサンドイッチ。2 シンプルな外観。店内は朝から深夜までにぎわいを見せる。3 「本当においしいホットサンドとドリンクを提供する店をクイーンズに作りたかったんだ」というオーナーのジェニファー・リムさんとベン・サンドラーさん夫妻。



# N.Y.とパリで見つけた最新ごちそうホットサンド

N.Y.やパリといったグルメ都市でもホットサンド人気が進中！  
ワインと楽しめるホットサンドや行列が絶えない店など個性派揃い。

Photos SHINO YANAGAWA (N.Y.), MASARU MIZUSHIMA (Paris)  
Text YUMI KOMATSU (N.Y.), KAORUKO YASUDA (Paris)



スウィート&スパイシーな味で一番人気!

## ➡ ゴータ

○材料【1人分】  
ブリオッシュまたはデニッシュ食パン  
(2cm厚さに切る)…………… 2枚  
ブラックペーンフムス

ブラックペーン缶…………… 450g  
ライム果汁…………… 50cc  
練りごま…………… 30cc  
クミンパウダー…………… 大さじ½  
にんにく(ざく切り)…………… 1片  
グアバジャム…………… 大さじ1  
ハラペーニョピクルス(薄切り) 5枚  
ゴータチーズ(薄切りまたはすりおろ

澄ましバター…………… 小さじ½  
EX.V.オリーブオイル、塩、こしょう

### ○作り方

1 ブラックペーンフムスを作る。水を切ったブラックペーンとライム果汁、練りごま、クミンパウダー、にんにくをフードプロセッサーで攪拌する。EX.V.オリーブオイルをゆっくり加えながら、なめらかなクリーム状になるまで混ぜ、塩、こしょう各少々で味を調える。  
2 オープンを260℃に予熱する。1枚

もう1枚のパンの片面に1のブラックペーンフムス大さじ2を塗り、ハラペーニョピクルスを全体にのせる。ゴータチーズを両方のパンにのせ、260℃に予熱したオープンで5分焼く。  
3 具が内側になるように2のパンを重ね、片側の表面に澄ましバターを塗り、中火のフライパンで焦げ目がつくまで焼く。上になっている片面にも澄ましバターを塗り、裏返して同様に焼く。焼き上がって30秒ほど落ち着かせてから半分に切って器に盛る。

## HOT SAND TREND 1, NY THE QUEENS KICKSHAW

ザ・クイーンズ・キックショー

### ワインに合うチーズ&異色食材がグリルドチーズサンドイッチの概念を覆す

アメリカで人気ホットサンドといえば、チェダーチーズがとろけるグリルドチーズサンドイッチ。そんな誰もが慣れ親しんだ定番サンドイッチを、グルメにアップグレードしているのが、クイーンズのアストリアにある「ザ・クイーンズ・キックショー」。リコッタチーズ&なす、黒豆のペースト&グアバジャムなど、意外な組み合わせのフィリングと甘いブリオッシュブレッドのハーモニーは絶品。ワインといえれば、サンドイッチの枠を超えた贅沢なおいしさを新発見できる。

●40-17 Broadway, Astoria, N.Y.  
☎+1.718.777.0913

特別付録

パリ人気店  
「ラ・ココット」の  
キッチン  
グローブ



エル・ア・ター  
NOVEMBER 2013 N

## ワインは友達

2大  
特集

## 食材選びの センスを磨く

MORE

- ホットサンドはごちそうです!
- なぜイタリアンが食べたくなる?

別冊付  
ELLE Cook  
BENTO新スタイ