



## ハレパンが提案 おうちパーティーで使える！食パンアレンジレシピ集

### ①ハレパン一斤器のペンネカルボナーラ

材料/4人分

- ▶ハレパン…1斤(1/2本)
- ▶パスタ(ペンネ)…250g
- ▶卵…3個(全卵2個+卵黄1個)
- ▶グラナパダーノチーズ…大さじ4
- ▶生クリーム175cc
- ▶ベーコン…100g
- ▶黒コショウ…適量

作り方

ハレパン一斤は中をくりぬき軽くトースターで焼く。ボウルに卵2個と卵黄1個、生クリーム、グラナパダーノチーズ(なければ粉チーズで代用可)を入れ、よく混ぜる。1.5×4cmにカットしたベーコンをフライパンに入れ、カリカリになるまで炒める。約11分ゆでたペンネをフライパンに加え、軽く和えたら、ソースの入ったボウルに移し、混ぜ合わせる。フライパンに一度戻し、どろみがつくまで火を通して、ハレパンの器に入れる。仕上げに黒コショウをふる。

#### ★メモ★

カルボナーラには本来、ペコリーノロマーノチーズを使いますが、今回はグラナパダーノチーズを使用。また、今回は生クリームも使っています。



### ②ポモドリーニとバジリコ、ブッラータチーズのブルスケッタ

材料/4人分

- ▶ハレパン…1cm幅にスライスしたものを2枚
- ▶ブッラータチーズ…1個(約100~120g)
- ▶プチトマト…10個
- ▶バジル…4枚
- ▶ニンニク…1/2片
- ▶エキストラバージンオリーブオイル…適宜
- ▶塩…ひとつまみ
- ▶コショウ…適宜

作り方

1cm幅にスライスしたハレパン2枚をトーストし、生のニンニクをこすりつける。半分に切ったトマト、ちぎったバジリコ、エキストラバージンオリーブオイル、塩、コショウを混ぜ、ハレパンにのせる。半分にカットしたブッラータチーズ(なければモツツアレラチーズで代用可)をのせる。



#### ★メモ★

ポモドリーニはプチトマトのこと。  
水牛のモツツアレラチーズの中に生クリームを入れたフレッシュチーズが、ブッラータチーズ。



### ③季節のフルーツとリコッタチーズのオープンサンド

材料/4人分

- ▶ハレパン…2cm幅にスライスしたものを2枚
- ▶リコッタチーズ…250g
- ▶粉糖…20g
- ▶季節の完熟したフルーツ  
いちじく…2個  
ラフランス…2個

作り方

ボウルにリコッタチーズと粉糖を入れ、混ぜ合わせる。2cm幅にスライスしたハレパンにリコッタチーズを塗り、季節のフルーツを乗せる。あればミントの葉をちらし、半分にカット。



#### ★メモ★

リコッタチーズは、フレッシュで優しいミルクの風味あふれるチーズ。イメージでいうとカッテージチーズとマスカルポーネチーズのあいだくらいのあじわい。デザートにも料理にも使えます。

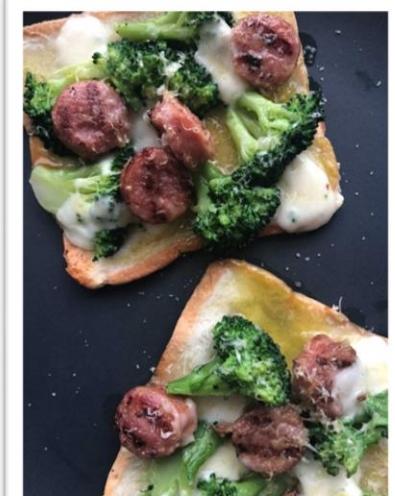
### ④ローマ風サルシッチャとブロッコリーのピッツァビアンカ

材料・4人分

- ハレパン…1cm幅にスライスしたものを4枚
- ブロッコリー…中くらいのもの1個
- サルシッチャ…120g
- モツツアレラチーズ…100~120g
- グラナパダーノチーズ…小さじ4
- エキストラバージンオリーブオイル…適宜

作り方

1cm幅にスライスしたハレパンをめん棒などで薄く伸ばし、軽くトーストしておく。ブロッコリーを小さめにカットしてさっとゆでる。サルシッチャ(なければソーセージでも代用可)を1cm幅くらいにカットする。ブロッコリーサルシッチャ、モツツアレラチーズ(ミックスチーズでも代用可)、グラナパダーノチーズ(粉チーズでも可)をハレパンにのせ、エキストラバージンオリーブオイルをかけてトースターかオーブンで焼く。



#### ★メモ★

ハレパンを薄くのばしてトーストすると、クリスピーナ食感が楽しい。

サルシッチャとは、食材を腸詰めにしたもの。肉を腸詰めにして加熱調理したソーセージと似ている。

## ⑤マスカルポーネ風味のフレンチトースト

材料/4人分

- ▶ハレパン…5センチ幅にスライスしたものを2枚
- ▶マスカルポーネチーズ…小さじ2
- ▶卵…4個
- ▶バター…20g
- ▶砂糖…100g
- ▶牛乳…300cc
- ▶はちみつ…大さじ2

作り方

5cm幅に厚切りにしたハレパンのミミを薄くそぎ、半分にカットしてトースターで焼く。フライパンにバター10gを入れ、焦がしバターを作り、冷まして粗熱を取る。ボウルに卵、グラニュー糖、牛乳、はちみつ、焦がしバターを入れ、ザルでこす。できた卵液にハレパンを入れ、5~10分しみこませる。フライパンにバター10gをいれ、マリネしたハレパンを焼き目がつくまで焼く。仕上げにマスカルポーネチーズ、はちみつを乗せる。あれば、お好みのハーブを添えて。



★メモ★

パンは先に軽く焼いておくと、卵液のしみこみがよくなる。

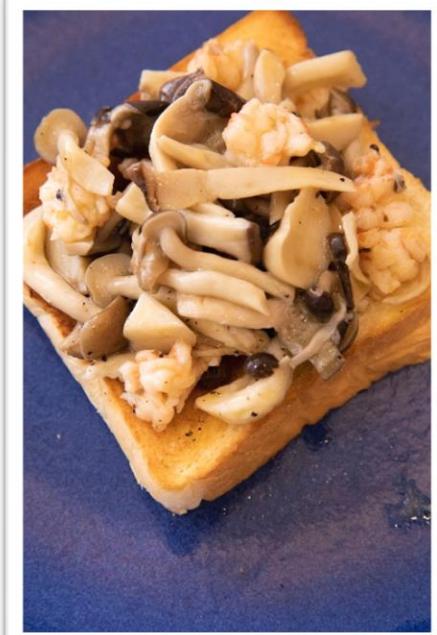
## ⑥3種キノコと小海老のクロックムッシュ

材料/4人分

- ▶ハレパン…1cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶マッシュルーム…8個
- ▶エリンギ…(中)4本
- ▶しめじ…1株
- ▶小海老…10尾(パナメイ海老)
- ▶ロースハム…2枚
- ▶スライスチーズ…2枚
- ▶ミックスチーズ…適量
- ▶ニンニク…1片(皮つき)
- ▶ローズマリー…1本
- ▶オリーブオイル…大さじ1
- ▶塩・コショウ…適量

作り方

マッシュルームはタテに4つ割り、しめじは手でほぐし、エリンギは繊維に沿って細かく手でさく。小海老は殻をむき、楊枝で背ワタを取る。フライパンにオリーブオイル大さじ1と手でつぶした皮付きにんにくを入れ、低温で香りをつける。ニンニクが色づいたら海老を入れ両面を焼く。キノコ、刻んだローズマリーを入れ、塩コショウで味を調える。ハレパンにロースハム、スライスチーズをはさむ。その上にソテーした海老ときのこを乗せ、ミックスチーズを散らし、トースターで焼く。



★メモ★

フレッシュのローズマリーを使うと味が引きしまる。乾燥ハーブを使用してもOK

## ⑦和牛肉のうにバターサンドイッチ

材料/4人分

- ▶ハレパン…2cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶和牛肉…200g(ステーキ用)
- ▶うに…200g
- ▶バター…200g
- ▶塩・コショウ…適量

作り方

うにとバターはボウルに入れ、常温に戻しておく。ゴムべらで混ぜ合わせ、うにバターを作る。肉に塩コショウをしてフライパンで焼く。ホイルなどで肉を包み、10分ほど寝かせたら半分にカット。ハレパンをトースターでこんがり焼き、うにバターをぬる。肉を乗せ、パンではさむ。



★メモ★

うにとバターは同じ温度にしないと分離してしまうので、常温に戻してから混ぜる。  
肉は、焼いたら少し寝かせるとジューシーに仕上がる。

## ⑧ヌテッラとレモンカスターのトラメツツイーノ

材料/4人分

- ▶ハレパン…1cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶ヌテッラ…適量
- 〈レモンカスター〉
  - ▶卵…1個
  - ▶グラニュー糖…50g
  - ▶レモン果汁…50cc(レモン約1/2個分)
  - ▶レモンの皮のすりおろし…1個分
  - ▶バター…40g



作り方

ボウルに卵を割り入れてよくほぐし、グラニュー糖と一緒に加え泡だて器で粒がなくなるまで混ぜる。レモンの果汁を加えて混ぜ、皮のすりおろしも加える。湯せんに溶かしたバターを加える。ボウルを湯せんにかけ、混ぜながらごく弱火で5分以上煮る。もったりしたらザルなどでこしてレモンカスターは完成。1cm幅にスライスしたハレパンのミミをカット。レモンカスター、ヌテッラを塗りサンドして、食べやすい大きさにカット。

★メモ★

ヌテッラは、イタリアで生まれ、世界中で愛されるヘーゼルナッツ風味のチョコレートペースト。  
トラメツツイーノは、イタリアのサンドイッチのようなもの。

## ⑨モツツアレラチーズとアンチョビのインカロツツア

材料/4人分

- ▶ハレパン…2cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶モツツアレラチーズ…100g
- ▶アンチョビ(チューブ入りペースト)…10g
- ▶卵…1個
- ▶小麦粉・パン粉…適量
- ▶サラダ油(揚げ油)…適量



作り方

ボウルにモツツアレラチーズ、アンチョビを入れよく混ぜ合わせる。これをハレパン2枚に塗り、パンではさむ。小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。180℃の油で揚げる。

★メモ★

カロツツアはイタリア語で馬車という意味、馬車に乗ったチーズというネーミングの揚げパンで、もともとはナポリの郷土料理。

## ⑩エレナルース風キューバサンド

材料/4人分

- ハレパン…1センチ幅にスライスしたもの4枚
- クリームチーズ…大さじ2
- サラダチキン…2枚
- ジャム(イチジク)…適量



作り方

サラダチキンを2ミリ幅に薄切りにする。ハレパンをトーストしてこんがり焼いたら、クリームチーズとイチジクジャム(ストロベリーなどお好みでOK)をぬり、サラダチキンをのせ、パンではさむ。食べやすい大きさにカット。

★メモ★

薄切りの蒸し鶏やターキー、クリームチーズ、ジャムをはさんだサンドイッチをエレナルースと呼ぶ。

◇ハレパン本店は先日メディア向けにこのアレンジレシピ試食会を開催しました。

こちらは会の様子です。多くのメディアにご取材いただきました。

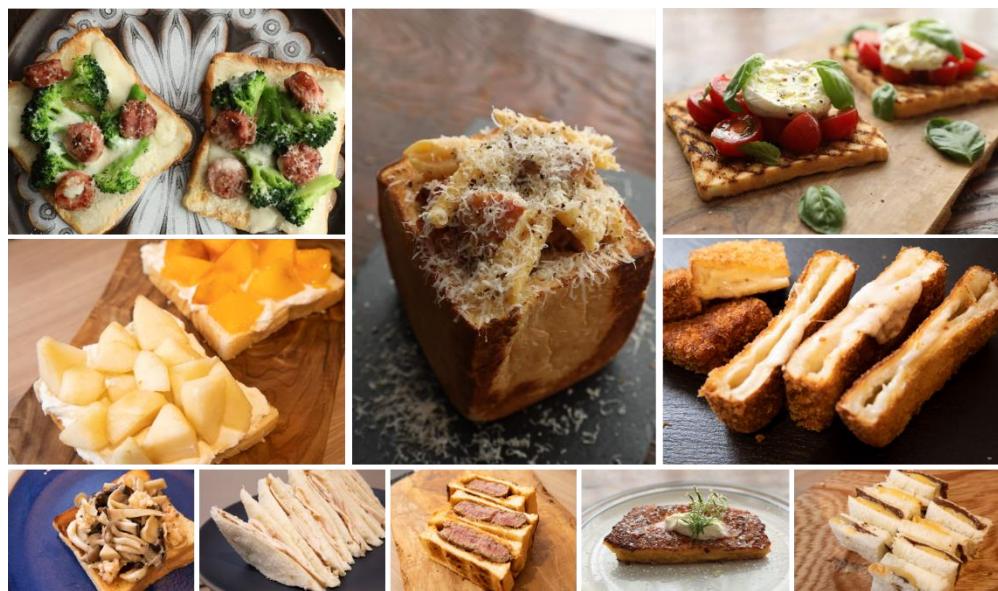


◇レシピ考案者

シェフ 木村秀行(きむら ひでゆき)  
1969年生まれ

無類のイタリア好きが高じ、服部栄養専門学校在学中から代官山の「ダ・サルバトーレ」で腕を磨いた後、本国ローマで修行。  
帰国後は広尾「ラ・ビスピッチャ」でシェフを経て、  
中目黒「ラ・ルーナ・ロッサ」でシェフとして活躍。  
2013年より「ペスケリア ラ・ルーナ・ロッサ」でシェフに就任。  
2020年8月まで虎ノ門「マチェレリーア」でシェフ。  
2020年Xmas、自身の店舗「タベルナ・バルボーネ」をオープン予定。

【新店舗情報】  
店名:「タベルナ・バルボーネ」(イタリア料理)  
住所:世田谷区経堂1-38-20  
アクセス:経堂駅徒歩7分  
パスタ、ドルチェ、肉料理等、親しみやすくぎやか  
なイタリア料理をご提供。



【お問合せ先】

HARE/PAN お客様窓口

MAIL:[harepan\\_honbu@yahoo.co.jp](mailto:harepan_honbu@yahoo.co.jp)

メールを頂いた後、こちらからご連絡いたします。