

ホースラディッシュ - horse radish

別名 : 西洋わさび、レフォール、わさび大根
科目 : アブラナ科セイヨウワサビ属
利用部位 : 根茎
主産地 : 南東ヨーロッパ

スパイス学

□ 主に粉わさびなどの原料として使用され、辛味成分「アリルイソチオシアネート」はわさび同様、鼻に抜ける辛味が特徴です。

□ 清流で育つ本わさびと比べ、西洋わさびは畑でも育てやすいため、ヨーロッパやアメリカでは庭に植える人も多いそうです。

エピソード

粉わさびは加水させて練ることでじめて特有の辛味と香りが生じます。

—ちなみに、プロの料理人は粉わさびを溶くときに「大根おろし汁」を使うそう。それによって本わさびに似た風味が得られると言われています。



わさびに似たツンと抜ける辛味

おいしい利用法

★ ローストビーフの薬味として使うほか、マヨネーズや醤油系のドレッシングに加えても。

★ 加熱をすると辛味と香りが飛びやすいので注意。



ローストビーフ!

