

いつもより、ちょっと手をかけたお料理で家族やお友達をサプライズ♪
 これからのパーティーシーズンに向けて、
 今月はちょっと早めにクリスマスメニューの紹介です。

ローストビーフ

(材料4~6人分)

牛肉もも塊肉	600g~700g
塩、こしょう	適量
オリーブオイル	少々
[香味野菜]	
セロリ	1本
にんじん	小1本
たまねぎ	1個
[付け合わせ]	
クレソン、ラディッシュ 等	
[ソース]	
水	300cc
コンソメ	1袋
赤ワイン	50cc
ハム(粗みじん切り)	2枚
トマトペースト	小さじ1
ローリエ	1枚
バター	大さじ2
水溶き	
コーンスターチ	少々



(つくり方)

- 1 牛肉はタコ糸で縛り常温で30分~1時間おき、塩、こしょうを強めに振りよくすり込む。オーブは200℃に予熱しておく。
- 2 香味野菜を切る。玉ねぎ、にんじん、セロリは葉っぱごと粗みじん切りにする。
- 3 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、牛肉をこんがり焼き色がつくように焼く。
- 4 天板に(3)の牛肉を置き、まわりに香味野菜を敷き詰め、オーブン上段で8分、裏返して8分、裏返して5分焼く。
 ※肉の大きさに焼き時間は加減すること。
 金串を刺してみて人肌より少し温かい位ならば、(温度計を刺して54℃ならミディアムレア)
 オープンから取り出し、アルミホイルで肉を包んで約30分以上休ませる。
- 6 ソースを作る。肉を焼いたフライパンにバターを熱して香味野菜入れてしんなりするまで炒める。天板に赤ワインを振り入れ、肉汁や焦げをこそげ落としてフライパンに加える。
 みじん切りのハム、トマトペースト、ローリエ、水+コンソメも加える。沸騰したら灰汁を取り、弱火で蓋をせずに約30分煮る。ざるで濾し、小鍋に移し入れて塩こしょうで味を調える。水溶きコーンスターチを加え沸騰させてとろみをつける。水分が蒸発してしまった場合は、水を適量加えて下さい。
- 7 肉汁が落ち着いたら牛肉を切って皿に盛り付け、クレソン等を添える。

サーモンとポテトのピラフ

(材料4~5人分)



甘塩しゃけ	2切れ
じゃがいも	大きいもの2個
バター	大さじ3
塩、こしょう	少々
米	3カップ
水	3カップ
チキンブイヨン	1袋
A 醤油	小さじ1
酒	〃
塩	〃
パセリ(みじん切り)	適量

(つくり方)

- 1 米は洗ってざるにあげておく。
じゃがいもは角切りにして水にさらす。
- 2 厚手の鍋を熱し、バター大さじ1を入れて甘塩しゃけを両面焼き、取り出す。じゃがいもを入れて炒め、塩こしょうして取り出す。
- 3 残りのバターを鍋に入れ、米をよく炒める。
- 4 水、調味料A、塩、チキンブイヨンを加えて混ぜ合わせ、(2)を上に乗せて炊く。
(沸騰したら1分加熱、ごく弱火にして10分、追いだき10秒して蒸らす。)
- 5 しゃけの骨、皮を取り除き、全体を混ぜ合わせてパセリを散らす。

ボム・エ・スプ(りんごのスープ)

(材料6~8人分)



りんご	2個(600g)
(あればジョナゴールド)	
バター	大さじ2
チキンブイヨン	1袋
A 水	500cc
さとう	大さじ1/2
生クリーム	1/2カップ
塩、こしょう	少々
生クリーム	適量
ピンクペッパー	少々
ミント、クラッカー等	少々

(つくり方)

- 1 りんごは皮をむき、いちよう切りにする。塩水(分量外)につけておく。
- 2 ステンレスの鍋にバターを入れ、りんごをソテーする。
- 3 りんごがしんなりしたら、(A)を入れて沸騰したら弱火で約15分ふたをして煮る。
- 4 鍋を火から下ろして、粗熱が取れたらミキサーにかけ滑らかにする。
生クリーム、塩、こしょうで味を調えて、冷蔵庫で冷やす。
- 5 グラスに注ぎ、生クリームを少々まわし入れ、ピンクペッパーを散らし、ミントをあしらう。クラッカーを添えて…♪

ベリーと洋梨のチーズムース

(材料5~6人分)



卵白	70g(約2個分)
グラニュー糖	30g
クリームチーズ	120g
レモン汁	小さじ2
グラニュー糖	10g
板ゼラチン	6g
コアントロー	小さじ2
牛乳	50cc
生クリーム	100cc
洋梨	1個
ベリー類(冷凍可)	適量
ミント	少々

(つくり方)

- 下準備：クリームチーズは柔らかくしておく。
 板ゼラチンは氷水につけて戻し、水気を切っておく。
- 1 ホットメレンゲを作る。ボウルに卵白、グラニュー糖を入れ、湯せんにかけながら混ぜ、約80℃、指を入れて熱いと感じるまでになれば湯せんから外し、しっかりメレンゲを立てる。
 - 2 生クリームは5~6分立てにしておく。
 - 3 別のボウルにクリームチーズ、レモン汁、グラニュー糖をよく混ぜる。板ゼラチンを湯せんで溶かし、一気に加えて混ぜあわせ、コアントロー、牛乳を加え、5~6分立ての生クリームを混ぜる。
 - 4 メレンゲを泡立て直し、(3)に加える。
 - 5 サイコロ状にカットした洋梨をムースにさっと混ぜ合わせ、器に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
 - 6 ベリー類を上飾り、ミントを添える。