



さあ、いよいよ2009年カウントダウンの時期となりました！
人が集まる機会が多くなる年末年始、気取らず楽しい小皿料理でパーティーに華を添えてみてはいかが？

鶏肉のシュブレーム

(材料 2人分)



鶏むね肉(皮なし)	1枚
塩、こしょう	各適宜
ハム	3枚
チェダースライスチーズ	3枚
ガラムマサラ	大さじ1
サラダ油	大さじ1

ペパーリーフやお好みのハーブ類 適宜

(つくり方)

- 1 鶏肉は厚いところを観音開きまたは切れ目を入れて均一の厚さに広げ、両面にしっかりと塩、こしょうをふる。
- 2 ガラムマサラをサラダ油と混ぜる。ラップを広げて、鶏肉の大きさに塗る。
- 3 そのラップの上に鶏肉をおいて、手前2/3にチーズをのせ、ハムをおく。
- 4 ラップで巻き上げ、筒状にする。空気が入らないようにしっかりラップで包み、両端をしっかりねじって結ぶこと。
- 5 強火で蒸気の上があった蒸し器に鶏肉を入れ、ふたをしたら弱火で15分蒸す。
- 6 粗熱が取れたらラップを外して輪切りにし、好みのハーブを添える。

海老とホタテのココット

(材料 8cmココット型2個分)



海老	4尾
ホタテ貝柱	3~4個
ベーコン(細切り)	1/2枚
たまねぎ(スライス)	1/4個
白ワイン	大さじ2
バター	適量
塩、こしょう	各少々
レモン、タイムなど	〃

(つくり方)

- 1 海老は殻をむいて背ワタをとる。ホタテは大きければ半分になり、海老と一緒に塩、こしょうしてワイン大さじ1をふっておく。
- 2 ココット型に玉ねぎスライスを敷き、ベーコンを散らす。海老とホタテをのせ、1個につき、ワイン大さじ1/2、バター少々をのせて、アルミホイル2重にして蓋をかぶせる。
- 3 グリルに入れ、中火で約10分ほど焼く。
- 4 アルミホイルの蓋を開けて、レモンの薄切り、タイムを添える。

マグロの山椒オイルがけ

(材料 2人分)



マグロ(赤身のサク)	100~150g
クレソン	1束
セロリ	5cm
ポン酢しょうゆ	大さじ2~3
塩	少々
太白ごま油(白)	大さじ1/2
粉山椒	適宜

(つくり方)

- 1 クレソンは葉をちぎり、セロリは薄く縦にスライス。水に放ってシャキッとさせる。
- 2 マグロは油少々で表面をさっと焼き、7mm厚さに切る。
- 3 (1)の水を切り、器にふんわりと盛る。マグロをのせ、マグロに塩少々を振る。全体を合わせてポン酢をかける。
- 4 小さいフライパンで太白ごま油を弱火にかけ、ほのかに煙が立つくらいにアツアツになったら、(3)の上からジュツツと回しかけ、粉山椒をふる。

チーズおかか

(材料 2人分)



クリームチーズ	80g
長ネギ(粗みじん)	6cm
カツオ節	適量
しょうゆ	小さじ1
ラディツシユ、チャービル等	適宜

(つくり方)

- 1 ボウルにカツオ節、長ネギ、しょうゆを混ぜ合わせる。
- 2 1cm角に切ったクリームチーズを(1)に混ぜ合わせる。
- 3 器に盛り、お好みでチャービル、ラディツシユなどを添える。

オリーブのガーリックマリネ

(材料 作りやすい量)



黒オリーブ	150g
グリーンオリーブ	150g
EXVオリーブオイル(ソテー)	大さじ4
にんにく	5かけ
EXVオリーブオイル(仕上げ)	大さじ2
ローズマリー(粗みじん)	適宜

(つくり方)

- 1 にんにくをみじん切りにする。EXVオリーブオイル大さじ4をからめ、フライパンでじっくりきつね色になるまで炒める(約10分)
- 2 オリーブの実を入れてさっと炒めたら、火から下ろして冷ます。
- 3 ローズマリーを加え、EXVオリーブオイル大さじ2をかけ、しばらく室温でマリネする。
- 4 冷蔵庫で冷やし、1週間ほど保存できる。

金柑の蜜煮

(材料 作りやすい量)



金柑	500g
グラニュー糖	250g
水	適量
コアントロー	大さじ1

(つくり方)

- 1 金柑はよく洗い、ヘタを取る。
 - 2 金柑は真ん中あたりに包丁で縦に切り目を5~6本入れる。
 - 3 鍋にたっぷりの湯を沸かし、金柑を3~4分煮て、お湯ごとざるにあける。もう一度くわえてアクを取る。
 - 4 金柑が冷めたら指で押し、中の種を竹串を使って丁寧に取り除く。種を取り除いたら金柑を元通りの形に整える。
 - 5 鍋に金柑とひたひたの水を入れ、中火にかけ、ここでアクが出てきたら取る。
 - 6 砂糖の半分を加え、蓋をして弱火で10分煮る。残りの砂糖を入れて10分煮る。途中、焦げないように木べらなどで上下を返すこと。
 - 7 そのまま冷ましてコアントローを加える。密閉容器に移しかえ、3週間ほど保存できる。
- * 金柑の種が気にならなければ竹串でたくさん穴を開けるのもいいです。