



# お料理レシピ AOKI COOKING 2011 DECEMBER

ありきたりなパーティーメニューじゃつまらない！  
目にも味にも満足、しかも簡単にかっこよくもてなしたい。  
そんな欲張りなお望み、叶えましょう。



## 豚肉のアンチョビマヨネーズソース (材料 6人分)



豚肩ロース(塊)	500g
塩、こしょう	適宜
白ワイン	1カップ
ブーケガルニ	1袋
水	適量
ピンクペッパー	適宜

### 【アンチョビマヨネーズソース】

ツナ缶(ライト)	小1缶
アンチョビ	4~5枚
ケッパー	大さじ1
レモン汁	1/2カップ
生クリーム	大さじ1
塩、こしょう	少々

### (つくり方)

- 1 豚肉にしっかり塩、こしょうをすりこみ、1時間おく。
- 2 深鍋に豚肉、白ワイン、ブーケガルニを入れ、肉がかぶるくらいの水を加えて強火にかける。沸騰したら弱火にして、アクを取りながら、蓋をして1時間ほど(竹串を刺して、スツと通り、透明な肉汁が出るまで)茹でる。
- 3 肉が茹であがったら、食べる直前までそのままスープの中に浸けておく。
- 4 ソースを作る。フードプロセッサーに(A)を入れ、かける。生クリームも加えて、塩、こしょうで味を調える。
- 5 茹でた肉を7~8mmの厚さに切り、ソースをかける。

- \* 付け合わせには、粉ふきいも、クレソンが合います。
- \* 豚肉500gに白ワイン・1カップが基本量です。肉の大きさに合わせてワインの量は加減してください。



## 生ハムとモッツアレラチーズの包み揚げ



(材料 4人分)

春巻きの皮(小)	1袋
生ハム(小さいもの)	16枚
モッツアレラチーズ	1個
バジルの葉	16枚
揚げ油	適量

### (つくり方)

- 1 春巻きの皮は対角線で1/2の三角形にカット。モッツアレラチーズは1cm角×5cm長さの棒状に切りそろえる。
- 2 三角形にカットした春巻きの皮の長い辺を手前にして置き、生ハム、バジルをのせ、モッツアレラを置く。他の2辺の縁に水を塗り、モッツアレラを軸にくるくる巻く。具の両端は指で押さえて止める。
- 3 大きめのフライパンに揚げ油を2cm位入れて中温にあたため、色よく揚げる。



## たこのオイルマリネ

(材料 6~8人分)



たこ	250g
トマト	1個
チコリ	1個

【柚子こしょうドレッシング】

柚子こしょう	小さじ2
白ワインビネガー	小さじ2
オリーブオイル	大さじ4
塩	小さじ1/4
こしょう	少々

### (つくり方)

- 1 たこは薄くスライスする。トマトは湯むきして種を取りのぞき、1cmの角切り。チコリは1cmの輪切りにする。
- 2 柚子こしょうドレッシングを作る。ドレッシングの半分量でチコリを和えて、残りはトマトを混ぜる。
- 3 お皿にチコリを広げて盛りつけ、たこを並べる。トマトと合わせたドレッシングを上からかける。

## シャンパンゼリー

(材料 4人分)



スパークリングワイン(ハーフボトル)	375cc
水	120g
グラニュー糖	100g
板ゼラチン	10g
レモン汁	大さじ1
いちご	9粒

### (つくり方)

#### 下準備

- 板ゼラチンを氷水につけて戻し、ペーパーで水気を切る。
- いちごはヘタを取り、1cm角に切る。

- 1 小鍋に水とグラニュー糖を入れて火にかけ、砂糖がとけたら粗熱をとり、ゼラチンを入れて溶かす。
- 2 ボウルに移して氷水にあてて冷やす。冷たくなったらワイン、レモン汁を加え、さらに冷やす。
- \* 3 とろみがついたらタッパーに移し替えて、冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- \* 4 固まったらスプーンでかき混ぜて、グラスに盛りつける。いちごを上に乗せる。

