

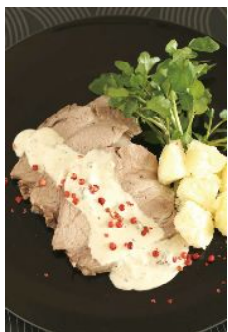


お料理レシピ AOKI COOKING 2011 DECEMBER

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。

