



ヨーロッパの家庭料理で囲む、X'masディナー。

伝統を感じる温かなお料理を用意して、すてきなクリスマスタイムの始まりです。

ロラーデン ドイツ風牛肉ロールの煮込み



【材料 4人分】

牛すき焼き用薄切り肉	8枚
塩・こしょう	少々
ディジョンマスタード	適量
薄力粉	少々
オリーブオイル・バター	各大さじ1
トマトペースト	大さじ1
赤ワイン	1/4カップ
スープ(水+コンソメ)	600cc
タイム・ローズマリー	各1~2本
ローリエ	1枚
生クリーム	1/4カップ
ピクルスのマリネ液	大さじ1~2
水溶性片栗粉	〃

【具】

ベーコン	100g
玉ねぎ	1/2個
人参	1/3本
いんげん	8本
ピクルス(瓶詰め)	6本

クレソン、マッシュポテト 適量

【つくり方】

- 1 玉ねぎはスライス。ベーコンは1cm幅に切る。フライパンで油を引かずに弱火でベーコンの脂を出すようにじっくり炒め、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、冷ましておく。
- 2 いんげんは筋を取り、半分の長さに切る。人参はいんげんの太さにあわせて細切り。これらを硬めに湯がいておく。ピクルスもいんげんと同じ太さに細切りにする。
- 3 牛肉をまな板に1枚ずつ広げて並べる。マスタードを小さじ1ほど全面にぬり、(1)を肉の手前に適量のせ、ピクルス、人参、いんげんも重ねてのせて、肉の両端を内側に折り込み、手前からしっかり巻く。残りも同様にする。肉に塩・こしょうして、薄力粉を茶漉しで振るい、薄くまぶす。
- 4 フライパンにオリーブオイルとバターを熱して、肉の巻きおわりを下にして焼き、全体に焼き目をつけたら取り出す。
- 5 (4)にトマトペーストを入れて香りがでるまで炒め、赤ワインを加え、アルコールを飛ばす。牛肉を戻し入れ、スープを注ぎ入れる。ハーブ類を入れて、軽く煮沸させたら弱火で15~20分煮込む。
- 6 牛肉を取り出し、ハーブ類を除き、ピクルスのマリネ液、生クリームを加え、味を見て足りなければ塩・こしょうする。水溶性片栗粉でゆるいとしろみをつけ、牛肉を戻し入れて温め直す。
- 7 お皿に盛り付けてソースをかける。
クレソンやマッシュポテトを添えてめしあがれ♪

ドフイーヌポテト



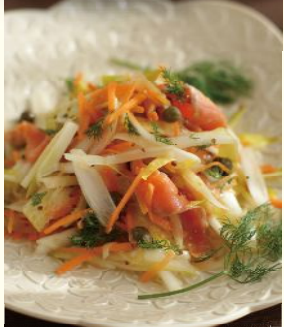
【材料 4~6人分】

じゃがいも	5~6個
んにく(潰す)	1かけ
ローリエ	1枚
牛乳	150cc
生クリーム	150cc
塩・こしょう	適量
バター	〃

【つくり方】

- 1 鍋に、牛乳、生クリーム、んにく、ローリエを入れて温める。
- 2 じゃがいもは皮をむき、2mmにスライスして、水にさらさずにそのまま(1)の鍋に入れ、再び沸騰したら、塩・こしょうして、1~2分煮る。
- 3 耐熱皿の内側にバターをぬり、(2)を移し入れ、200℃のオーブンで25分位焼く。

スモークサーモンの マリネ風サラダ



【材料 4人分】

スモークサーモン	6~8枚
人参	1/2本
セロリ	5cm長さ
玉ねぎ	1/4個
チコリ	1個
ケッパー	大さじ1
ディル	適宜

【ドレッシング】

EXVオリーブオイル	大さじ5
レモン汁	大さじ2
粒マスタード	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

【つくり方】

- 1 スモークサーモンは半分に切る。人参は3cm長さの千切り。セロリも千切り。たまねぎはスライスして水にさらしてから水気をしっかり切る。
- 2 チコリは一枚ずつ剥がして、縦4等分に切る。ディルは葉をちぎる。
- 3 ドレッシングを作る。オリーブオイル以外の材料をボウルに入れて混ぜ、オリーブオイルを加えながら、ドロンと乳化するまで混ぜる。
- 4 大きなボウルに材料すべてを入れて、ドレッシングを加えて、手で和える。

ルビー色の クリスマスゼリー



【材料 6個分】

赤ワイン	200g
オレンジの皮(削る)	約1/4個分
グラニュー糖	60g
板ゼラチン	9g
オレンジジュース	200g
クレーム・ド・カシス	大さじ1

【具】

オレンジ	適宜
柿	〃
ぶどう(赤・白)	〃
ミント(飾り用)	少々

【つくり方】

- 1 柿は皮をむき、1cm厚さのいちよう切りにする。ぶどうは半分に切り、種があれば除く。
- 2 小鍋に赤ワインと削ったオレンジの皮を入れて沸かし、アルコールを少々とばし、グラニュー糖を加えて溶かす。ボウルに移し替える。オレンジをカルチェして残った房をギョツと握ってオレンジ果汁を少々加える。
- 3 (2)の粗熱が取れたら、ふやかした板ゼラチンを入れて溶かし、オレンジジュース、カシスを加えて混ぜる。氷水にあてながら、少しとろみがつくまで冷やす。
- 4 グラスに、ぶどう(赤・白)を適量入れて上からゼリーをかける。柿、オレンジを入れてゼリーをかける。これをくり返して8分目まで入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 ミントを飾って出来上がり。



*ゼラチンの量は極力少なくした、ゆるいゼリーなので、半日位かけて冷蔵庫で冷やし固めてください。



下準備

- オレンジは洗剤をつけてごしごし洗い、ワックスを落とす。皮の白い部分をえぐらないように、グレーダで皮を少々削る。その後で、カルチェにする。カルチェしてのこった房は取っておくこと。
- 板ゼラチンは氷水でふやかす、水気をしっかり絞る。