



陽射しがうれしい3月、お祝いや、集まりに、カラフルな食材を使った楽しいパーティーメニューのご提案です！



たこ焼き器deアヒージョ

(材料 4~6人分)

- えび(小) 12尾
 - たこ 150g
 - ベビーほたて 1パック
 - ほたるいか 1パック
 - かま揚げしらす 1パック
 - じゃがいも 2個
 - ブロッコリー 小1株
 - ミニトマト 1パック
 - マッシュルーム 1パック
 - パセリ(みじん切り) 適宜
- 【アヒージョオイル】(基本分量)**
- オリーブオイル 200ml
 - にんにく(みじん切り) 大2片
 - 鷹の爪(小口切り) 2本
 - アンチビペースト 8~10g
 - 黒胡椒 少々
 - バゲット 適量



(つくり方)

- 1 えびは殻と尾をのぞき、背ワタを取る。たこは2~3cm角切り。ほたるいかは目と軟骨を取りのぞく。
 - 2 ブロッコリーは小房に分ける。じゃがいもは洗って水にさらし、2cm角切りしてレンジ600W-2分。トマトはへたを取る。マッシュルームは石づきを落とす。
 - 3 アヒージョオイルを作る。小鍋にオイル・にんにく・鷹の爪を入れて弱火にかけ、香りがしてきたらアンチビペーストを入れてツツツと一煮立ちさせ、火を止めて黒胡椒をガリガリする。
 - 3 たこ焼き器をセットし、アヒージョオイルを穴の半分ほど流し入れる。
 - 4 それぞれの穴に具材を入れて火が通るまで加熱する。グツグツしたら出来上がり。具材は魚介と野菜も一緒に入れて、しらすを上から散らすと美味しい。
- 仕上げにパセリのみじん切りを散らしていただきます♪
バゲットにオイルを付けて食べても美味しい。
*アヒージョオイルは多めに用意して、残ったらパスタソースに使えます。

じゃがいものトルティージャ

(材料 16~18cmサイズ-1台)

- たまご 5個
 - じゃがいも 3個 (400g)
 - たまねぎ 1/2個 (100g)
 - にんにく 1片
 - オリーブオイル 3/4カップ
 - 塩 小さじ1
 - ルッコラ、ミニトマト 適宜
- 【簡単アイオリソース】**
- マヨネーズ 大さじ2
 - オリーブオイル 大さじ1
 - レモン汁 小さじ1
 - にんにく 小1/2片 (摩り下ろし)
 - 黒胡椒 少々



(つくり方)

- 1 じゃがいもは皮をむいて3~4mm厚さにスライスする。水にさらさない。玉ねぎは粗みじん切りにする。にんにくはみじん切り。
- 2 大きめのフライパンにオリーブオイルを注ぎ、熱くなったら塩を入れて、じゃがいもを入れて、中火弱で揚げ煮にする。じゃがいも全体に油がまわったら玉ねぎとにんにくを加え、じゃがいもがほんのり色づき、柔らかくなるまで火を通す。
- 3 火を止めて(2)の具材をへらで押さえながらフライパンの余分な油を切る。*油は捨てずに取っておくこと。
- 4 ボウルに卵を割りほぐし、(3)を加え、じゃがいもを木ベラで崩しながら全体を混ぜ合わせる。
- 5 直径16~18cmフライパンに(3)のオイルを大さじ3ほど入れて熱し、(4)を流し入れ、フライパンの縁から内側にむけてかき混ぜながら、弱火で全体が半熟状になるまで焼く。
- 6 フライパンより大きい皿を上からかぶせ、手を添えて裏返してオムレツをいったんお皿の上に取り出す。そのまま焼けた表面を上にした状態で再びフライパンの中に戻し入れる。この作業を数回くり返しながらかき混ぜながら丸く厚く焼きます。しっかり火を通すこと！
- 7 焼き色がきれいな面を上にして大皿に盛り付けて出来上がり。簡単アイオリソースを混ぜ合わせて添える。ルッコラやミニトマトで彩る♪



生ハムとマッシュポテトのパンタバス、春野菜を添えて

(材料 4~6人分)

- バゲット(1cm厚さ) 12枚
 - 空豆 12粒
 - アスパラガス 4~5本
 - 生ハム 12枚
 - スタッフドオリーブ 12個
 - オリーブオイル //
 - アイオリソース //
- 【マッシュポテト】**
- じゃがいも 2個
 - バター 30g
 - 牛乳 大さじ2~3
 - 塩・こしょう 少々



(つくり方)

- 1 マッシュポテトを作る。じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切って水にさらし、小鍋で茹でる。お湯を捨て水分を飛ばす。マッシュャーで潰し、バター、牛乳を加えて混ぜ、塩・こしょうで調味する。
- 2 そら豆は薄皮にナイフで切れ目を入れ、塩ゆでして皮をむく。アスパラは固めにゆで、斜めに切る。オリーブは半分に切る。
- 3 バゲットを1cm厚さにスライスして軽くトーストし、マッシュポテトをこんもりとのせる。
- 4 生ハム、そら豆、アスパラ、オリーブを上に乗せる。アイオリソース、オリーブオイルをかけて出来上がり。

ポルポロン

(材料 25~30個分)

- 薄力粉 120g
- アーモンドブードル 50g
- 塩 ひとつまみ
- シナモンパウダー 小さじ1/2弱
- レモンの皮のすりおろし 1/2個分
- (無塩)バター 60g
- ショートニング 40g
- 粉砂糖 50g
- 粉砂糖(仕上げ用) 適量



(つくり方)

- 1 粉類は合わせて振るい、クッキングシートを敷いた天板に広げていれ、200℃に温めたオーブンで10分~15分、ときどき混ぜながら薄いベージュ色になるまで焼き、冷ましておく。
- 2 室温に戻したバターとショートニングをボウルに入れ、ホイッパーでもったりするまで混ぜる。粉砂糖も加えてさらに混ぜ合わせる。
- 3 冷ました粉類、シナモン、レモンの皮を(2)に2~3回に分けて加え、ゴムべらで切るように混ぜ合わせる。粉気がなくなったら生地がしっとりするまで、生地をボウルに擦りつけるように練って、ひとまとめにする。
- 4 生地をひとまとめにし、冷蔵庫で30分休ませる。
- 5 (4)の生地を1個/10gに丸めて天板に間隔をあけて並べ、150℃に予熱したオーブンで30分焼く。
- 6 焼きあがったら、天板に乗せたまま完全に冷まし、仕上げに飾り用の粉砂糖を茶こしで振りかける。

