



今年も残すところあと僅かとなりました。
皆が集まるこの季節にふさわしい、
お洒落なパーティーメニューのご紹介♪



金山寺味噌のローストビーフ

- 2007年 12月 -

(材料 4人分)



- 牛もも肉(塊) 400g
- 金山寺味噌 200g
- 柚子の皮(刻む) あれば適宜
- 醤油 大さじ1
- 酒 大さじ1/2
- グレープシード油 大さじ1
- 【付け合わせ】
- クレソン 適宜
- ラディッシュ //

(つくり方)

- 1 フライパンに油を熱し、牛肉を焼く。一つの面を約1分ほどかけてじっくりと焦げ色を付けて焼き、アルミ箔に包み、冷ましておく。
- 2 金山寺味噌に、醤油・酒・あれば柚子の皮を刻んで入れてよく混ぜる。
- 3 牛肉に(2)を揉み込むようにまぶし、ジップロックに入れて一晩以上漬け込む。
- 4 味噌を少々落として、5~6mmにスライスする。クレソン、お好みで漬け込んだ味噌を添えて、完成♪



牡蠣とほうれん草のグラタン

- NEWレシピ -
(材料 4人分)



- 牡蠣 16~20粒
- 塩・適量
- 白ワイン 100cc
- パセリの茎 あれば少々
- にんにくの薄切り //
- ほうれん草 8株
- バター 大さじ1
- パルミジャーノ 適量
- パン粉 //
- パセリ(みじん切り) 少々
- 【ベシャメルソース】
- 無塩バター 30g
- 小麦粉 30g
- 牛乳 300ml
- 塩、こしょう 適量

(つくり方)

- 1 牡蠣は塩水の中でふり洗いし、ざるに上げて水気を切る。
- 2 小鍋に白ワインを入れて煮立て、パセリの茎、にんにくを一緒に入れ、牡蠣を入れて蓋をし、牡蠣がぶっくりするまで蒸し煮にする。火を止めて取り出し、粗熱を取る。蒸し汁は取っておくこと。
- 3 ほうれん草は硬めに茹でて、4cm長さに切り、バターでさっと炒める。
- 4 ベシャメルソースを作る：(2)の小鍋にバターを入れて溶かし、小麦粉を入れる。粘りがなくなり、さらっとするまで、焦がさないように炒める。牛乳を少しずつ加え、ダマにならないように混ぜる。とろみがついたら、牡蠣の蒸し汁を加えてのばし、塩・こしょうで味を調える。
- 5 グラタン皿にほうれん草をしき、牡蠣を並べ、(4)をかける。その上にパン粉、パルミジャーノをふりかける。
- 6 250℃のオーブン上段で、表面に焦げ目がつくまで5~6分焼く。パセリをふりかけて出来上がり♪

蟹とアボカドのタルタル

- 2005年 11月 -
(材料 6人分)



- 蟹 正味120g
- トマト 2個
- マヨネーズ 大さじ2
- タバスコ、またはカイエンペッパー 適量
- デジオンマスタード 小さじ1
- 塩、こしょう 少々
- アボカド 2個
- レモン汁 適量
- パクチー(葉) 適量
- 万能ねぎ(小口切り) 大さじ2
- クミンパウダー 小さじ1
- 塩、こしょう 少々
- EXVオリーブオイル 適量
- バゲット //

(つくり方)

- 1 トマトは4等分に切り、ナイフで種をそぎ落として、さいの目切りにする。飾り用に少し取っておく。ボウルで蟹とトマトを合わせて、調味料を混ぜ合わせる。水分が出たら捨てる。
- 2 アボカドは皮をむき、1個はフォークで潰し、残りはさいの目切りにする。ボウルに入れてレモン汁を振りかけ、パクチー、万能ねぎを合わせ、塩・こしょう、クミンで味付ける。
- 3 盛り付けるお皿に、セルクルを置き、アボカドのフィリングを詰めて平らにし、その上に蟹のフィリングをのせて平らにし、飾り用のトマトとパクチーの葉を飾る。
- 4 セルクルを外し、EXVオリーブオイルをたらす。カリッと焼いたバゲットを添えて召し上がれ♪



りんごのタルト - 2005年 11月 -

(材料 20cm角パイシート1枚分)



- りんご 1.5個
- パイシート 1枚
- アーモンドブードル 30g
- グラニュー糖 30g
- 無塩バター 30g
- 粉糖 大さじ1~2
- シナモンパウダー 少々
- バニラアイス 適宜

(つくり方)

- 1 りんごは皮付きのまま、2~3mm幅にスライスする。バターは5mm角に切る。
- 2 解凍したパイシートをクッキングシートの上に乗せて、りんごのスライスが3枚並ぶ幅に少しのばし、全体に軽くピケして、天板に乗せる。
- 3 パイ全体にアーモンドブードルを散らし、その上にりんごを少し重ねながら並べ、グラニュー糖を振りかけ、バターを散らす。
- 4 200℃のオーブンで15分焼き、一度取り出し、粉糖を振り、再びオーブンに入れて約15分、粉糖が溶けて美味しそうな焼き色がつくまで焼く。
- 5 お好みの大きさに切り分け、アイスクリームを添え、シナモンパウダーをふって出来上がり♪