



いつもよりちょっとだけ手をかけて♪
キラキラ☆おもてなしメニューのご紹介です!

岩手鴨のロースト、
バルサミコと山椒のソース



(材料 2~3人分)

岩手鴨ロース肉	1枚 (約350g)
塩	小さじ1
にんにく(すりおろし)	1/2片
じゃがいも	2~3個
まいたけ	大1パック
クレソン	適量
ピンクペッパー	適宜
【ソース】	
バルサミコ酢	大さじ3
はちみつ	大さじ1
醤油	大さじ1
実山椒の水煮	大さじ1

(つくり方)

- 1 鴨肉に塩を(皮目に小さじ2/3、身の方に小さじ1/3)まぶす。身の方にはニンニクもまぶし、そのまま塩がなじむまでしばらく置く。
- 2 じゃがいもは皮を剥き、1cm厚さに輪切り。マイタケは大きめに裂く。クレソンは水に放ってシャキッとさせる。
- 3 フライパンに油を引かずに鴨の皮目を強めの中火で、キツネ色になるまでしっかりと焼き、クッキングシートを敷いたオーブン天板に、皮目を上にして置く。
- 4 鴨から出た脂にじゃがいもとマイタケをまぶし絡めて、鴨のまわりに並べる。
- 5 250℃に熱したオーブンで10分焼く。焼き上がった鴨は天板ごと上からアルミホイルをかぶせ、10分ほど置き余熱で火を通す。
- 6 ソースを作る。フライパンにバルサミコ酢を入れて弱火にかけ、少しとろみが付き分量くらいまで煮つめたら、醤油とハチミツを加える。ソースのとろみが緩むのでまた少し煮つめ、仕上げに実山椒を加えてひと煮立ちさせる。
- 7 鴨肉を7mmの厚さに切り分ける。お皿に並べてじゃがいもとマイタケも盛り付ける。肉にソースをかけて、上からピンクペッパーを散らし、クレソンも飾る。



Merry Christmas



牡蠣のオイル漬け



(材料 作りやすい量)

牡蠣(大粒のもの)	20~30個
粗塩、水	適量
オysterソース	大さじ1~2
にんにく	大1片
鷹の爪	1本
ローリエ	1枚
黒胡椒(粒)	小さじ1/2
コリアンダー(粒)	小さじ1/2
EXVオリーブオイル	適量

(つくり方)

- 1 牡蠣はボウルに粗塩を入れ、海水濃度の塩水にして振り洗いする。汚れが出たら水を取り替えて、ヒダの中もよく洗いよく濯ぐ。クッキングペーパーで挟むように押さえて水気をとる。鷹の爪はタネを除く。ニンニクは包丁の背でつぶす。
- 2 フライパンに牡蠣を入れて強火でから煎りする。身がぶっくりしてきたらニンニクを入れる。
- 3 牡蠣のまわりに出ていた気泡がおさまってきたら、オysterソースを加えて絡め、焦げないように中火で煮つめる。汁気がなくなったらバットに取り出して広げ、粗熱を取る。
- 4 保存容器に、牡蠣とニンニク、残りの材料を全て入れ、牡蠣がしっかりと浸かるまでオリーブオイルを注ぎ入れて、冷蔵庫で保存。2日後から食べられて、1週間後がオススメ。保存は冷蔵庫で2週間です。
*そのままお酒のお供に♪パスタと絡めて♪
などなど、たっぷり作ってあれこれ楽しめます!

マロンのクレームブリュレ



(材料 7cmココット6個分)

卵黄	4個
クレームドマロン	80g
牛乳	100ml
生クリーム(47%)	200ml
ラム酒	小さじ1
カソナード	適量

下準備:
オーブンは150℃に予熱する。
熱湯を沸かしておく。

(つくり方)

- 1 ボウルに卵黄をほぐし、クレームドマロンを加えてすり混ぜる。
- 2 牛乳、生クリームを加えて混ぜたら一度濾して、ラム酒を加え、ココットに流し入れる。
- 3 4cmほど高さがあるバットを用意し、クッキングペーパーを敷き、ココットを並べ入れる。
- 4 (3)を天板にのせてオーブンに入れてから、熱湯をバットの内側、ココットの高さギリギリまで張る。150℃-オーブンで約18~20分、湯せん焼きにする。焼き上がりは表面がフルフルするくらいがベスト!
- 5 冷蔵庫で冷やし、食べる直前にブリュレの表面にカソナードを振り、バーナーであぶってキャラメリゼして出来上がり♪



いつもよりちょっとだけ手をかけて♪
キラキラ☆おもてなしメニューのご紹介です!

7色野菜のテリーヌ (材料 30cm×7cmとよ型1台分)

～カラフル野菜で彩り華やか☆パーティーやおもてなしにぴったり!～



ヤングコーン 16本
 人参 1～2本
 大根 20cm
 ブロッコリー 1/3個
 いんげん 1袋(100g)
 ズッキーニ 1～2本
 ねぎ 1本
【ブイヨン】
 水 1.2L
 コンソメ(オーネ) 4個
 ローリエ 1枚
 板ゼラチン 12枚
 (ブイヨン500mlに対して)

【クーリドトマト】
 トマト 2個(240g)
 EXVオリーブオイル 70ml
 塩 小さじ1/2
 砂糖 ひとつまみ
 白胡椒 適量
【基本のドレッシング】
 EXVオリーブオイル 大さじ3
 白ワインビネガー 大さじ1
 塩 小さじ1/2
 胡椒 適量

(つくり方) **下準備：型の内側にアルミホイルを2重に、ぴったり貼り付ける。**

- 1 人参、大根は1cm角、長さ10～15cmの棒状に切る。全長が30cmになるように(人参・3列、大根・2列)何本か多めに切っておくこと。ズッキーニはスライサーで縦に長く削る。ブロッコリーは小房に分ける。ネギは白い部分を長さ30cm、一枚ずつ剥がす。
- 2 銅に水、コンソメ、ローリエを入れて沸かし、野菜を順番に茹でる。
 ①ズッキーニ、長ねぎ 銅に入れて再び煮立ってから1分後に取り出す。
 ②大根、人参、ヤングコーン // 5分 //
 ③ブロッコリー、いんげん // 2分 //
- 3 茹で野菜はざるに上げて冷まし、ブロッコリーは60gほど粗みじん切りに刻む。(2)のブイヨンから500mlをボウルに取り出し、ふやかしたゼラチンを溶かし、氷水にあてて冷やし、ゆるいジュレ状に固める。
- 4 型の内側にズッキーニを一枚ずつ、端を外側に垂らして少しずつ重ねて、全面に貼り付ける。
- 5 ジュレを少し流し入れたらブロッコリーを底に敷きつめる。
 *ジュレは糊付け代わりなので、野菜を並べたら少量を流します。
 ジュレが硬くなり過ぎたらボウルの底をお湯にあてて緩めてください。
- 6 次に、ヤングコーン、いんげんを順に重ねる。ネギを2～3枚敷いて平らにしたら、人参・大根を1列ずつ交互に並べ入れる。
- 7 仕上げにジュレを多めに流し入れ、型をトントンしてジュレが下のほうにも落ちるようにする。
- 8 外側に垂らしていたズッキーニで覆いかぶせて包み、さらにアルミホイルで全体を覆う。
 *野菜・ジュレともに量は多めなので、無理に詰めずに気持ち余裕をもって重ねること!
- 9 バット等で型に重石をして、冷蔵庫で半日冷やし固める。
- 10 <クーリドトマト> トマトの皮は湯剥きしてざく切り。調味料も加えてブレンダーにかけて滑らかにする。
 <基本のドレッシング> 材料をボウルに入れ、乳化するまで混ぜ合わせる。
- 11 冷やし固めたテリーヌを切り分け、モザイク面を上にして盛り付け、その面にドレッシングをかけて塗り、テリを出す。クーリドトマトを添えて、出来上がり☆

使わずに残った材料の活用法：茹で野菜は細かく刻み、残ったブイヨンに加えます。余ったジュレも合わせて温めると優しい味の野菜スープになります。

