

2018. 4. 11. 男のおもてなし料理レシピ

ドリア

	<材 料>	<分 量>	<作 り 方>
A	米	2. 5 C	① Aの米は堅めに炊いて蒸らし、バター・塩・胡椒・刻みパセリを混ぜてパセリピラフを作る。
	パセリ (みじん切り)	大さじ5	
	バター (35 g)	大さじ2. 5	② 海老は背ワタを抜いて鍋に入れ、玉葱・人参・塩・胡椒各少々と水を入れて火にかけ、煮立ってから1～2分茹でて火を止め、そのまま冷まして殻をむき、殻は鍋に戻し約10分程煮てスープを漉す。
	塩	小さじ1/2強	
	胡椒	少々	
	海老	250 g	③ オリーブ油大さじ1 (分量外) で炒めたマッシュルームに、そぎ切りにした帆立貝を加え、酒少々を振って1～2分蒸す。
	玉葱・人参 (薄切り)	各50 g	
	水	250 c c	④ Bを炒め火を止め、牛乳を加えて②の海老の茹で汁も入れ、塩・胡椒で味を調えて弱火で5～6分とろみがつくまで煮て、ホワイトソースを作る。
	スライスマッシュルーム	5個分	
	帆立貝刺身用	5個	⑤ グラタン皿にパセリピラフを入れ、上に海老・帆立貝・マッシュルーム・茹で卵をのせ、④のソースをかけて粉チーズを振り、バターを小さく切っておき、220℃に熱したオーブンに入れてこんがり焼き色がつくまで10～15分焼く。
茹で卵 (輪切り)	2～3個		
B	バター	大さじ4	
	小麦粉	大さじ5	
	牛乳	380 c c	
	粉チーズ	大さじ5	
	バター		
	塩		
	胡椒		
酒			

グリーンサラダ

	<材 料>	<分 量>	<作 り 方>
A	レタス	250 g	① レタスは一口大にちぎる。胡瓜は2mm厚さの小口切り。セロリは筋を取り薄切り。玉葱も薄切りにし冷水に放してシャキッとさせて水をしっかり切る。
	胡瓜	1本	
	セロリ	1/2本	② プチトマトは二つ切りにする。
	新玉葱	1/2個	
	プチトマト	1/2パック	③ Aを瓶などに入れよく振って乳化させる。茹で大豆を加えて混ぜる。
	油	150 c c	
	酢	50 c c	④ 器に生野菜をとプチトマトを盛り合わせ、ドレッシングをかける。
	塩	小さじ1	
	マスタード	大さじ1	
	胡椒	少々	
茹で大豆 (100 g)	1/2パック		
*好みで砂糖	小さじ1		

ムース・オ・ショコラ

<材 料>	<分 量>	<作 り 方>
卵黄	2個分	① 卵白を泡立て砂糖を2～3回に分けて加えて、しっかりしたメレンゲを作る
砂糖	20g	
チョコレート	100g	② 別のボウルに卵黄と砂糖を入れて湯煎にし、泡立て器で白くもったりするまで泡立てる。
牛乳	50cc	
<u>メレンゲ</u>		③ 細かく刻んだチョコレートと牛乳を鍋に入れ、湯煎にかけて溶かし、②に加えて混ぜる。
卵白	1個分	
砂糖	40g	④ ①のメレンゲを加えて、泡をつぶさないように泡立て器で丁寧に混ぜ合わせる。6分立ての生クリームを2回に分けて加え、その都度混ぜる。冷蔵庫で冷やす。
生クリーム（6分立て）	100cc	
		⑤ グラスなど好みの器に流し入れ、ホイップや洋酒漬けのフルーツなどを飾る。