



Premium Event 2008

プレミアムイベント2008

クリスマス謝恩パーティー

IH お料理セミナー

<メニュー>

タコとホタテのカルパチョ
旬菜のハチミツと黒酢ドレッシング
里芋とアンチョビのコロッケ
きのこのスープカプチーノ風
ビーフストロガノフクリスマス仕立て
柚子ゼリーフルーツ添え



☆タコとホタテのカルパッチョ

【材料（4人分）】

茹でタコ：足2本 生ホタテ：4個 大葉：10枚 レッドペパー：大1～2
○A（ドレッシング）
岩塩、ブラックペパー：少々 しょうゆ：大1 バルサミコ酢：大1
オリーブ油：大2 パルミジャーノ：大1～2

【作り方】

1. タコはもう一度、さっと熱湯を通し、薄くスライスする。
ホタテはさっと塩水で洗い、水分を取り、薄くスライスする。
ともにお皿に交互に並べ、ラップをかけ冷やす。
2. 大葉は千切りにして水にさらした後、キッチンペーパーなどで水気をよく取っておく。
3. 食べる寸前にドレッシングの材料aを順番にかけて、最後にトッピングの大葉をふりかけ、レッドペパーを飾る。
4. しっかりお皿の中で混ぜ合わせて、各自の皿に取り分ける。





☆オードブル：旬菜のハチミツと黒酢ドレッシング

【材料（4人分）】

茄子：1.5個 ズッキーニ：半分 玉ねぎ：半個 舞茸：半パック
 赤ピーマン：半個 黄ピーマン：半個 パセリ：みじん切り すだち：1個
 ○A（ドレッシング）
 水：150cc 塩：小さじ半杯 ハチミツ：大さじ1 胡椒：少々
 黒酢：大さじ半杯 + 酢：大さじ1 山椒の実：少々 赤唐辛子：半分

【作り方】

1. 野菜はすべて水洗いしボールに水と塩少々入れ漬けておく。
2. ズッキーニは1cmの輪切り、玉ねぎ・赤黄ピーマンは大きめのくし型切り、茄子は5mmの縦スライスにする。
3. ロースターにホイルをしきそれぞれの野菜を並べやわらかくなるまで両面焼く。
4. 小鍋に○Aを合わせて入れ火にかけ熱くし焼いた野菜をボールに入れかける。冷蔵庫で一日おく。
5. 器に盛り合わせてパセリを散らしすだちのくし型を添える。





☆里芋とアンチョビのコロッケ

【材料（12個分）】

里芋：8個 ○A玉ねぎ：半個 アンチョビフィレ：30g

○B塩・胡椒：少々 しょうゆ：小さじ1

〔衣〕小麦粉・卵・水・パン粉：各適宜 揚げ油：適量

〔ソース〕ケチャップ5：ウスターソース1 パセリのみじん切り：適量

【作り方】

1. 里芋は皮をむき、塩でもみ水洗いしぬめりを取って水から入れ茹でる。
2. 水を切る。麺棒でつぶした○Aの玉ねぎをアンチョビフィレを炒め、冷まして1.と混ぜ○Bで味付けし12個にまるめる。
3. 衣をつけIH付属の天ぷら鍋に油を入れ揚げ物キーで油温を180℃に選定し揚げる。
4. 器にソースをスプーンで丸く流しその上に揚げたての里芋コロッケをのせパセリのみじんぎりを散らす。





☆スープ：きのこのスープカプチーノ風

【材料（4人分）】

〔作り方1～3の分〕 ブラウンマッシュルーム：1パック バター：大さじ1
鶏スープ：100cc 牛乳：150cc 塩・胡椒：各少々 生クリーム：50cc
〔作り方4の分〕 卵：半個 鶏スープ：50cc 塩・胡椒：各少々 酒：少々
〔ホイップ牛乳〕 牛乳：100cc

【作り方】

1. マッシュルームは土を落としてよごれをカットしスライスする。
2. 鍋にバターを入れ、1.をしっかりと炒め鶏スープを入れIH弱火で20分煮る。
これをミキサーにかける。
3. 鍋にもどして火にかけ牛乳を加え塩・胡椒で味付けする。
4. 卵を割りほぐし鶏スープに味付けしたものを入れ、布ごしにカップに入れる。
5. 鍋に1cmの湯を入れ4.のカップを入れてIH弱火～中火で10分間蒸す。
6. 蒸しあがったカップの上に3.の熱いスープをそそぎ、
ホイップ牛乳を入れカプチーノ仕立てにする。





☆ビーフストロガノフクリスマス仕立て

【材料（4～6人分）】

牛もも肉：200 g パプリカ・小麦粉：適量 玉ねぎ：半個 バター：大さじ1
 マッシュルーム：3個 トマトホール缶：半分 白ワイン：70cc 白味噌：30 g
 ドミグラスソース：200 g たくあん（みじん切り）：30 g 生クリーム：50cc
 レモン汁：1/4 個分 パセリみじん切り：適量

〔ピラフ〕

米：1.5 カップ 鶏スープ：1.5 カップ バター：大さじ半杯
 赤ピーマン：半個 緑ピーマン：1 個 塩・胡椒：各少々 ローリエ：半枚

〔付け合せ〕

星型人参：6 切れ インゲン：12 本

【作り方】

1. 牛もも肉は棒状にカットし塩・胡椒して、パプリカ・小麦粉をふり手でもみ込み、IH強火にしたフライパンに油を入れ、強火でさっと肉の表面を焼き取り出す。
2. そのフライパンにバターを入れ玉ねぎのスライスとマッシュルームスライスをしっかり炒め、トマト缶と白ワインを入れIH中火で15分煮詰める。
3. ドミグラスソース、たくあん、白味噌を入れて煮て、生クリーム、肉も入れ、レモン汁、塩・胡椒で味付けする。
4. ピラフと付け合せの野菜とともに盛りつけ、パセリをふる。



☆デザート：柚子ゼリーフルーツ添え

【材料（4人分）】

○A砂糖：30 g 水：150cc

○B 柚子の汁（リンド共）：50cc オレンジジュース：50cc レモン汁：小さじ半分

板ゼラチン：4 g ハーブ：適宜

季節のフルーツ（りんご・キウイフルーツ・オレンジ）

【作り方】

1. 鍋に○Aを入れIHにかけあたため、別に板ゼラチンを水でふやかしてからIH弱火で加熱しゼラチンを溶かす。その中にあたためた○Aを入れる。
2. 1.を冷まし途中○Bを入れてケースに流して冷蔵庫で冷やす。
3. フルーツをカットし2.のゼリーの上に飾ってハーブを添える。

