

ソースに洋酒を加えると大人の味に。

パナコッタのベリー添え



ローズのオープン焼き



まるごとかぼちゃのキッシュ



野菜のバーニャカウダ



塩とうふのテリーヌ風



岐阜市 Oさん 野菜のバーニャカウダ

(1人あたり 451kcal)

材料 (4人分)

<バーニャカウダソース>
にんにく …… 5個
アンチョビ …… 5〜7切れ
オリーブオイル …… 100cc
牛乳…ニンニクがかぶる程度

野菜

にんじん …… 1/2本
プチトマト …… 8個
レンコン …… 100g
じゃがいも(大) …… 1個
など
バケット …… 150g

作り方

- ①にんにくは皮をむく。レンコンは皮をむいて塩茹で、じゃがいもは茹でる。材料の具は全て食べやすいサイズに切っておく。
- ②小鍋に牛乳とにんにくを入れ、吹きこぼれに注意して、やわらかくなるまで煮る。
- ③②から取り出したにんにくと、アンチョビをみじん切りにし、あわせる。
- ④③にオリーブオイルをあわせ、弱火にかけオイルがふつふつする程度にあたためる。
- ⑤器にソースを移し、野菜、バケットを添えていただく。

簡単なのに
豪華にみえる
パーティー料理

各務原市 匿名

パナコッタのベリー添え

(1個あたり 364kcal)
※ソースはブルーベリー…50g、砂糖…大さじ2、レモン汁…少々で計算

材料 (100ccプリン型 5個分)

生クリーム …… 400cc
コンデンスミルク …… 80g
ゼラチン …… 5g
水 …… 大さじ2
バニラエッセンス …… 少々

ソース

ベリー類 …… 適量
(いちご、冷凍ベリーなど)
グラニュー糖 …… 適量
レモン汁 …… 少々

作り方

- ①ゼラチンは水でふやかす。
- ②鍋に生クリーム、コンデンスミルクを火にかけ、沸騰直前まで加熱し、①を加えて溶かし、バニラエッセンスも加える。
- ③②を冷まして型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ベリー類は適当な大きさに切る。
- ⑤鍋に④、グラニュー糖、レモン汁を合わせて、とろりとするくらいに火をとおしてソースを作り、冷やしておく。
- ⑥③に⑤をかける。あればミントの葉を添える。

池田町 匿名

ローズのオープン焼き

(1人あたり 538kcal)

材料 (4人分)

牛肩ロースかたまり肉 …… 800g
オリーブオイル …… 適量
すりおろしにんにく、塩、こしょう …… 各適量

ソース

赤ワイン …… 大さじ2
水 …… 大さじ2
顆粒コンソメ …… 少々
ケチャップ 大さじ4〜5
とんかつソース 大さじ2
お好みでからし …… 少々

作り方

- ①肉に塩、こしょう、にんにくをすりこむ。
 - ②ジッパー付きのビニール袋に①とオリーブオイルを入れ、空気を抜いて30分以上漬ける。
 - ③オーブンを250度に温め、②を20分〜25分焼く。
 - ④③をアルミホイルで包み、粗熱がとれるまで置いておく。
 - ⑤粗熱がとれた肉をスライスして盛り付け、ソースをかけて仕上げる。
- ソースの作り方**
お肉を焼いた後の焼き汁をフライパンに入れ、ソースの材料を全て入れて煮詰める。※お肉によって、焼き汁に油が多い場合や焦げがある場合は、取り除いてソースを作ってください。

各務原市 矢野さん

塩とうふのテリーヌ風

(1人あたり 105kcal)

材料 (4人分)

もめんとうふ …… 1丁
生ハム …… 4枚
スモークサーモン …… 4枚
塩 …… 大さじ1

<飾り用>

スタッドオリーブ、
イタリアンパセリ
適量

作り方

- ①とうふは表面にまんべんなく塩をまぶして、2重にしたキッチンペーパーに包んでお皿におき、ラップをして冷蔵庫で24時間〜36時間おいて水をきる。
- ②とうふを食べやすい大きさにスライスして、生ハム、スモークサーモンを巻く。お皿に並べてオリーブとイタリアンパセリで飾る。

瑞穂市 匿名

まるごとかぼちゃのキッシュ

(1人あたり 336kcal)

材料 (4人分)

坊ちゃんかぼちゃ …… 2個
塩、こしょう …… 少々
たまご …… 1個
牛乳 …… 50cc
生クリーム …… 30cc
塩、こしょう …… 適量
玉ねぎ …… 60g
ベーコン …… 80g

バター …… 大さじ1
ビザ用チーズ …… 100g

作り方

- ①かぼちゃは洗って水気をふき取り、ラップで包んで電子レンジ600wで1分加熱する。(切りやすくするため) ※あまり加熱しすぎると割れの原因に。
- ②かぼちゃの上から1〜2cmくらいのところを蓋のように切りとり、種とワタをスプーンで取り出す。内がわに塩、こしょうをする。
- ③玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cmに切る。Aは合わせておく。
- ④フライパンにバターをひき、玉ねぎとベーコンを炒める。
- ⑤かぼちゃに④を入れ、Aを流し入れピザ用チーズをのせる。
- ⑥オーブンを180度に温め、⑤を35〜40分程度焼く。大皿に盛り、切り分ける。

※⑥の焼き時間はオーブンの機種によって異なります。