

マダラとじゃがいもの牛乳グラタン

< 材料6人分 >

マダラの切り身	600g (頭・骨をとった皮つきの半身)
じゃがいも(メークイン)	400g
たまねぎ みじん切り	150g
ベーコン みじん切り	30g
牛乳	400cc
オリーブオイル	適量
トマト さいの目切り	100g
パン粉(粗)	大さじ6
パセリ みじん切り	大さじ1と1 / 2
にんにく	3 / 4片
塩・こしょう	適量
ミックスチーズ	大さじ6
タイム	1 / 3 ~ 1 / 2パック

< 作り方 >

- A - 下準備
- マダラは皮と骨を取りはぶき、ひと口大に切り、強めに塩・こしょうしてボイルしておきます。
- じゃがいもは皮をむき5mmのスライスにして、やわらかめにボイルしてから塩・こしょう。
- たまねぎとベーコンはしんなりと炒めて塩・こしょう。
- 牛乳は1度沸(わ)かして塩・こしょう。
- B - 組み立て
- グラタン皿にオリーブオイルとにんにくをぬりつけます。
- グラタン皿にじゃがいも、マダラ、たまねぎ・ベーコン、トマト、牛乳、チーズ、パン粉の順に置き、最後にオリーブオイルをかけます。
- C - オープンで焼きます
- 180 のオープンに入れ、牛乳が沸騰(ふっとう)してキツネ色に焼けたらできあがり。
- (約15分間)
- 最後にパセリをあしらってできあがりです。

タチとゆり根の茶碗蒸し

甘エビのビスクスープとともに

< 材料6人分 >

タチ	300g	●ビスク	
卵	3コ	甘エビ頭殻	15g
チキンブイヨン(スープ)	225cc	チキンブイヨン(スープ)	450cc
生クリーム	75cc	たまねぎ スライス	150g
ゆり根	適量	にんじん スライス	75g
塩・こしょう	適量	セロリ スライス	45g
小麦粉	適量	トマトペースト	45g
サラダオイル	適量	小麦粉	大さじ1と1 / 2
バター	適量	ブランディー	適量
		生クリーム	150cc
		バター	適量
		塩・こしょう	適量

< 作り方 >

- ビスクの作り方
- 厚手のお鍋にバターをとかし、甘エビを加えて、殻がカリッとして香ばしい香りがしてくるまで炒めます。
- さらにたまねぎ、にんじん、セロリの順に加え、焦がさないようしんなりするまで炒めます。
- ブランディーでフランベして、トマトペーストと小麦粉を加え、軽く火を入れ、チキンブイヨンを加え入れ、アクを取りながら約20 ~ 30分煮込みます。
- 味が出たらミキサーに入れ、軽くまわします。これをしっかりと絞るようにしてこします。さらにもう1度こします。
- 鍋に戻し、生クリーム、塩・こしょうで味をととのえます。
- 茶碗蒸しの作り方
- ミキサーに分量の材料を全て入れ軽くまわします。地がなめらかになったら、1度シノワ(こし器)でこします。最後に軽く塩・こしょうで味をととのえる。
- (ミキサーに入れるのはタチ(半分だけ)、卵、チキンブイヨン、生クリーム)
- 器にゆり根と地をはりフタをして蒸し器で蒸します。この時は弱火でゆっくり蒸しましょう。
- 形の良いタチを人数分、よく水気を切り、塩・こしょうして、小麦粉をつけて、サラダオイル・バターでキツネ色にカリッと焼いておきます。
- 盛りつけ
- 茶碗蒸しにビスクを流し入れ、焼いたタチをのせて、できあがりです。