

くつろぎの夕食とワイン

Menu

スベアリブ
アスパラのマリネ
ポテトとナッツのガレット



[スベアリブ] 6人分

豚骨付き肉・・・1kg
玉ねぎ(すりおろす)・・・50g
赤ワイン・・・200cc 醤油・・・50cc
A ケチャップ・・・50cc はちみつ・・・15g
オイスターソース・・・30g
しょうが、にんにく、チリソース・・・適量

[作りかた]

- 1 豚骨付き肉は、Aを合わせたものに約1日漬ける。
- 2 1をオーブンの中段に入れ、70℃で30分を目安に焼く。

[アスパラのマリネ] 6人分

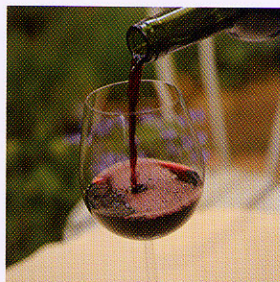
アスパラ・・・12本 トマト・・・1個
玉ねぎ・・・1/2個 ピクルス・・・3本
赤ピーマン(種を取り軽く茹でる)・・・1/2個
パセリ・・・少々
A マスタード・・・小さじ1 塩・・・小さじ1
サラダ油・・・150cc
レモン汁・・・1個分 酢・・・大さじ2
砂糖・・・大さじ1 みりん・・・少々

[作りかた]

- 1 アスパラは塩(分量外)をまぶし、約7分蒸す。
- 2 トマトの皮を湯むきし、荒みじん切りにする。
- 3 玉ねぎ、ピクルス、赤ピーマン、パセリをみじん切りにする。
- 4 2と3とAを混ぜ、アスパラにかける。

レシピ：港井美佐子
フードディレクター、サンクッキングサロン主宰
幅広い年代の人に向けて、和・洋・中華からお菓子までジャンルを問わず多くのレシピを考案。調理師専門学校等の講師も務める。

撮影協力：サンクッキングサロン



One point advice from the sommelier

ゆっくりとした食事の時間には、重厚感のある赤ワインがおすすめです。時間の経過とともに、ゆっくり変化するワインの味を楽しんでみてください。

[ポテトとナッツのガレット] 6人分

ポテト・・・4個
小麦粉・・・大さじ3 卵・・・2個
塩、コショウ・・・少々
スライスアーモンド・・・50g
くるみ・・・50g バター・・・30g

[作りかた]

- 1 ポテトは太めの千切りにし、固めに茹でる。
- 2 1に小麦粉、卵、塩、コショウを混ぜる。
- 3 2にスライスアーモンドとくるみを混ぜる。
- 4 フライパンに3を乗せてバターで焼き、焦げ目がついたら、裏返して焼きあげる。



Menu

チーズフォンデュ
鯛のタルタルソーストースト
イチジクとリゾットのフライ
カマンベール味噌風味

ホームパーティで楽しくワイン

[鯛のタルタルソーストースト] 6人分

鯛(さしみ用切り身)・・・200g
アンチョビー・・・2個 ピクルス・・・1個
パセリ・・・少々 アサツキ・・・適量
A 粒コショウ、タバスコ、ケッパー・・・少々
卵黄・・・1個分 オリーブオイル・・・50cc
塩、コショウ・・・少々

サンドイッチパン・・・3枚 ロールパン・・・3個
にんにく・・・1かけ オリーブオイル・・・適量
キャラウェイシード・・・少々

[作りかた]

- 1 鯛は荒みじん切にし、Aと合わせディップを作る。
- 2 サンドイッチパンとロールパンは食べやすい大きさに切る。にんにくの片側を切り落とした面をパンの表面に塗り、オリーブオイルも塗ってキャラウェイシードを振り、トーストする。

- 3 2に1を乗せて盛り付ける。

[カマンベール味噌風味] 10人分

カマンベールチーズ・・・1個
味噌・・・200g みりん・・・100g

[作りかた]

- 1 味噌とみりんを合わせ、カマンベールを入れ、3日間漬ける。
- 2 1を味噌から出し、薄切りにする。

[チーズフォンデュ] 6人分

グリュエールチーズ・・・300g
フォンテーナチーズ・・・300g
白ワイン・・・80cc
生クリーム・・・80cc
にんにく(おろしたも)・・・小さじ1

[作りかた]

- 1 材料をフォンデュ鍋に入れ溶かす。
- 2 1に、フランスパン、ポテト、ウインナーなど好みの食材をつけて食べる。

[イチジクとリゾットのフライ] 6人分

米・・・1/2カップ フイヨン・・・1カップ
イチジク・・・3個
A トマトの粗切り・・・1個分
B プロセスチーズ・・・30g
B パセリ・・・少々 塩、コショウ・・・少々
小麦粉、卵、パン粉・・・適量
揚げ油・・・適量

[作りかた]

- 1 米をとき、ザルに上げ水気を切る。
- 2 1を油で炒め、フイヨンを加え炊く。
- 3 2にAを加え、丸める。
- 4 イチジクと3にBをつけ、油で揚げる。

One point advice from the sommelier

仲間が集まるパーティーでは、赤・白・ロゼなどいろいろなワインを試してみたいかがでしょう？
わいわい品評し合いながらの食事はより美味しさが増すことでしょ。

