

クリスマスの食卓にホットなパンとオードブルを

バンズパンの豆乳ソース詰め

材料 6人分

| | |
|------------|---------|
| バンズパン | 6コ |
| 玉ねぎ | 中 1/2コ |
| 鶏もも肉 | 100g |
| エリンギ | 1本 |
| サラダ油 | 小さじ 2 |
| 調整豆乳 | 400ml |
| A { 固形コンソメ | 1コ |
| パンの中身 | 4コ分 |
| 塩、こしょう | 適量 |
| 生クリーム | 大さじ 1.5 |
| 飾り用赤ピーマン | 少量 |

作り方

1. バンズパンの上部 1/5 を水平に切り取り、下部の中身をくりぬき、器にする。
2. 玉ねぎは薄切り、鶏肉はそぎ切り、エリンギは食べやすい大きさの薄切りにする。
3. 玉ねぎを透きとおるまで炒めた後、鶏肉、エリンギを加えて炒め合わせ、豆乳 200ml を入れて火を通す。
4. A と残りの豆乳をミキサーにかけ、③に加えて煮、味をととのえて生クリームを入れる。
5. オーブンで温めたパンの中に④を入れ、星型にぬいた赤ピーマンを飾る。

マッシュポテトとミニトマトのきのこ風

材料 6人分

| | |
|-----------|---------|
| じゃが芋 | 中 4コ |
| A { バター | 30g |
| 牛乳 | 70ml |
| 塩 | 小さじ 1/2 |
| きゅうり | 1本 |
| エビ | 3尾 |
| 塩 | 少量 |
| ポワブルローゼ | 6粒 |
| ミニトマト | 12コ |
| うずらの卵(ゆで) | 12コ |
| マヨネーズ | 適量 |

作り方

1. じゃが芋は皮をむき、四つ割りにしてゆで、水分をとばしてから火を止める。よくつぶしてから再び弱火にかけ、Aを加えて練り混ぜ、火からおろして冷ましておく。
2. エビは背わたを取ってゆで、殻をむいて半分の厚みにし、ごく少量の塩をふる。
3. きゅうりは縦半分に切り、ピーラーで長くそいで①のマッシュポテトに巻きつけ、上にエビ、中心にポワブルローゼをのせる。
4. ミニトマトは横半分に切り、へたのついていない方の中身をくり抜き、下部を切って立たせたうずらの卵にかぶせる。マヨネーズをてんと絞る。

ローズヒップゼリー

材料 6人分

| | |
|-------------------|-------|
| 水 | 500ml |
| ローズヒップティー(ティーバッグ) | 2袋 |
| 砂糖 | 60g |
| ゼラチン | 10g |
| 干しいちじく | 3コ |

作り方

1. 鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、沸騰したら火を止めてティーバッグを入れ、ふたをする。5分蒸らした後、ティーバッグは除いておく。
2. ①にゼラチンを入れてよく溶かす。
3. 粗みじん切りにした、いちじくを器に入れ、②を注ぎ、冷やし固める。

4種のオープンサンド

材料 6人分

| | | |
|---|-----------------|--------|
| | フランスパン (1cm厚さ) | 24枚 |
| A | スモークサーモン | 6枚 |
| | クリームチーズ (クリーム状) | 適量 |
| | ミニアスパラ | 6本 |
| B | ハム | 6枚 |
| | マッシュポテト | 適量 |
| C | 柚子 | 4コ |
| | 白みそ | 30g |
| | 砂糖 | 45g |
| D | ブラックオリーブ (種抜き) | 85g |
| | アンチョビ | 1枚 |
| | ケイパー | 大さじ1 |
| | オリーブ油 | 大さじ1.5 |

作り方

1. Aのアスパラは色よくゆで、クリームチーズとともにサーモンで巻く。
2. Bのハムにマッシュポテトをのせて巻く。
3. Cの柚子の皮をむいて2cm長さのせん切にしたっぷりの水で2回ゆでこぼした後、水にさらしておく。水けをきって砂糖20gを加え弱火で3~4分煮る。
4. ③の水けがなくなったら、白みそと残りの砂糖を加えて煮つめ、照りがでたら、柚子果汁1コ分を混ぜ合わせ、火を止める。
5. Dのブラックオリーブは粗く刻み、他の材料とミキサーにかけて細かくする。
6. フランスパンにA、B、C、Dのそれぞれをのせて皿に盛る。

レタスとミックスビーンズのサラダ

材料 6人分

| | | |
|---|----------|--------|
| | レタス | 中 1/2コ |
| | きゅうり | 1本 |
| | ミックスビーンズ | 1缶 |
| | ミニトマト | 12コ |
| A | ヨーグルト | 30g |
| | 砂糖 | ひとつまみ |
| | 塩 | 小さじ1/3 |
| | 黒こしょう | 少量 |
| | 白ワインビネガー | 大さじ1.5 |
| | サラダ油 | 大さじ3 |
| | オリーブ油 | 大さじ2 |

作り方

1. レタスは一口大にちぎる。きゅうりは斜め薄切りにする。ミニトマトは2つに切る。
2. ミックスビーンズはさっと熱湯に通し、ザルにあげておく。
3. Aをよく混ぜた後、サラダ油・オリーブ油を少しずつ加えて混ぜる。
4. ①と②を器に盛り、③をかける。

