



Image です。レシピの出来上がりとは異なります

1. 豚ヒレ肉のパイ包み
2. コーンポタージュ
3. 蕪のサラダ
4. バターライス

1. 豚ヒレ肉のパイ包み

材料	分量(5人分)	作り方
豚ヒレ肉 (かたまり) 生ハム スライスチーズ パイシート 粒マスタード 塩、こしょう オリーブ油 卵黄	約300g 4枚 2枚 150g 大匙2 各少々 大匙1 適量	①豚肉に塩、こしょうをする。 ②フライパンにオリーブ油を温め①の表面をこんがり焼き取り出す。粗熱がとれたら粒マスタードを全体にぬる。 ③パイ皮を肉が包めるほどに伸ばす。 パイ皮に生ハムを並べチーズをのせて肉をくるむ。 パイ皮で包み、巻き終わりに卵黄をぬって閉じ下にして天板におく。 両端も卵黄をぬって閉じる。 ④表面に卵黄をぬって照りをつけ200℃に温めたオーブンで20分ほど焼く。

2. コーンポタージュ

材料	分量(5人分)	作り方
コーンクリーム缶 塩 こしょう 生クリーム パセリ (ホワイトソース) 小麦粉 バター 牛乳 水 ブイヨン	400g 小さじ1/2 少々 大匙2~3 小さじ1/2 15g 15g 200cc 400cc 1個	①ホワイトソースを作る。 厚手の鍋にバターを溶かし小麦粉を加えて焦がさないようによく炒める。鍋を火からおろし牛乳を2~3回に分けて加えてよくかき混ぜ火にかけてスープを加えてのぼす。 ②①にコーンクリーム缶を入れ調味する。 最後に生クリームを入れる。 器に盛りパセリのみじん切りで飾る。

3. 蕪のサラダ

材料	分量(5人分)	作り方
蕪 かぶの葉 りんご (ドレッシング) レモン絞り汁 オリーブ油 塩 胡椒 砂糖	300g 100g 1/2こ 大匙2 1/2C 小さじ1/2 少々 小さじ1/2	①蕪は皮をむき薄切りにする。 葉は茹でて1.5cmぐらいに切る。 りんごはいちょう切り。半分は彩りのため皮を残す。 ②大きめのボールにドレッシングの材料を合わせて蕪とりんごを 入れ混ぜあわせておく。 ③器に盛りつける間に蕪葉を加える。

4. バターライス

材料	分量(5人分)	作り方
米 水 バター パセリ	2C 440cc 30g 少々	①米は洗ってザルにあげて水気をきる。30分ほどしたら水を入れる。 30分以上おいて火にかける。沸騰するまで強火で沸騰したら弱火 で15分、最後に一呼吸強火にして火を止める。 ②熱いうちにバターとみじん切りのパセリを混ぜる。