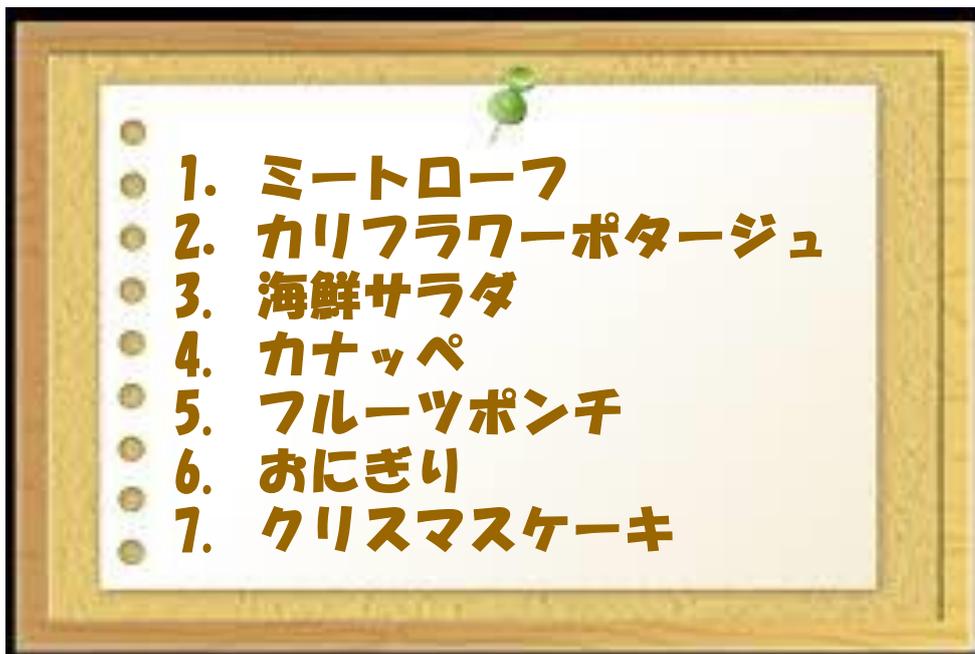


クリスマスパーティー
レシピ



1. ミートローフ

材 料 (10人分)

合びき肉	1,000g
タマネギ	2個
パン粉	80g
牛乳	100cc
卵	2個
塩	小さじ2
こしょう	少々
ナツメグ	少々
赤・黄パプリカ	各1個
パセリ	4枝
ジャガイモ	4個
ミニトマト	20個 (1P)
クレソン	1束
ソース {全体} 10本分	
トマトケチャップ	大さじ4
ウスターソース	大さじ4
しょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ2
白ワイン	大さじ2

作 り 方

- 1 タマネギはみじん切り
- 2 パプリカも5mm角に切る
- 3 パセリもみじん切り
- 4 パン粉に牛乳を入れ、しめらせる
- 5 ひき肉に塩、こしょう、よく混ぜ、①②③④に卵、ナツメグ少々をふり、よく混ぜる。
- 6 ⑤をオーブンシートをひいた天板に細長いナマコ形に2本作り形を整えておく。
- 7 ⑥を200℃に予熱したオーブンで35～40分焼く。

ジャガイモは良く洗い、皮をつけたまま茹でる。
ミートローフを焼く天板に半分に切ったじゃがいもをまわりに並べ、ミートローフと一緒に焼く。
ミニトマトも洗って一緒に焼く。
ソースは全部あわせて煮立て少し煮詰める。

ミートローフを適度の厚さに切り(全部で10本ありますが、50人分を作るつもりでカットして下さい)、4つの皿にミートローフ、つけあわせの野菜を盛りつけ4つのテーブルに置く。

2. カリフラワーのポタージュ

材 料 (30人分)

カリフラワー	2個
タマネギ	2個
じゃがいも	6個
バター	200g
水	15C
スープキューブ	6個
牛乳	1,000cc
生クリーム	3P
塩	小さじ2
こしょう	少々

作 り 方

- 1 カリフラワーは小房に分け茹でる。
- 2 薄切りにしたタマネギはバターで透き通るまで炒める。
- 3 じゃがいもな皮をむきさつと水にさらし②と加え火を通す。
- 4 ①②③を水6C、スープキューブを入れて煮て柔らかくなったらミキサーにかける。
- 5 鍋に戻し残りの水9Cと牛乳を加え味を整える。食べる直前に生クリームを加える。

合計30人分を作り 鍋 2つに分ける

3. 海鮮サラダ

材 料 (30人分)

えび	30本
白ワイン	大さじ2
水	大さじ2
塩 少々	少々
ほたて貝柱	30個
白ワイン	大さじ2
レモン汁	大さじ2
レタス	2玉
マッシュルーム	4P
ベビーリーフ	5袋
ラディッシュ	15個
レモン汁	少々
ドレッシング	
白ワインビネガー	200cc
オリーブ油	240g
塩	小さじ3
こしょう	

作 り 方

- 1 エビは背ワタをとり、鍋に白ワイン、水、塩少々を入れて火にかけ2～3分蒸し煮し、冷めたら皮を剥く。
- 2 貝柱は横に2～3枚に切り、レモン汁、白ワインを合わせた中に15分つけしておく。
- 3 レタスは水洗いし、よく水をきって大きめにちぎっておく。マッシュルームは軸の下のほうをとって縦に薄く切ってレモン汁をかけておく。ベビーリーフは洗ってよく水きりをする。ラディッシュは4つに切る
- 4 ①②③をドレッシングで和える。

合計30人分を作り 4つに分けて盛り付ける
ドレッシングも同様に別の器に4つに分けて盛り付けておく

4. カナッペ 4種

材 料 (30人分)

フランスパン	4本
キュウリ	3本
サワークリーム	1本
スモークサーモン	200g
ケッパー	1瓶
オイルサーディン	2缶
タマネギ	1個
レモン	2個
レバーペースト	
鶏レバー	300g
タマネギ	半個
にんにく	1片
卵黄	2個分
塩 こしょう クロー	適宜
バター	50g
白ワイン	50cc

作 り 方

- 1 フランスパンは1cmの厚さに切る。
- 2 キュウリは端を切り板刷りをして長くピラ-などで切る。サワークリームを薄く塗りキュウリを半分の長さにしたのをのせる。(1)
- 3 スモークサーモンは1枚を半分にし、薄く切ったタマネギをみずにさらしたものとケッパーをのせる。(2)
- 4 オイルサーディンは1尾を半分に開きスライスしたタマネギとレモンの薄切りをのせる。(3)
- 5 鶏のレバーは、少し水にさらし、血あいなどをとりぶつぶつと切る。
- 6 バターを熱し、にんにくをいため香りが出たら薄切りにしたタマネギを良く炒める。鶏のレバーを入れ、十分に炒める。白ワイン、塩、こしょう、クローブを入れ5分ぐらい煮る。
- 7 ⑥が冷めたらフードプロセッサーでペースト状にする。
- 8 ⑦に卵黄を入れ、火を通す。パンに塗る。(4)

彩りよく大きな皿4つ(4テーブル)に分けてのせる

なおレバーペーストについては先生が持参

5. フルーツポンチ

材 料 (30人分)

苺	2P
リンゴ	2個
キーウイ	5個
バナナ	4本
パイナップル	1缶
炭酸500ml	3本
グラナダシロップ	

作 り 方

- 1 苺、リンゴ、キーウイ、バナナ、パイナップルを夫々皮をむき1cm角のさいの目に切る。
- 2 果物の上からグラナダシロップをかける。

器45個に分けて盛り付ける。4つのテーブルに置く

6. おにぎり

材 料

米	2kg
味付け海苔	100枚
塩	

作 り 方

- 1 米を炊く
- 2 ご飯を小さな三角型に握り海苔をまきつける(塩も忘れずに)

4つの大皿に盛り付ける

7. クリスマスケーキ

材 料 (2台)

ケーキ台

苺 4 P

生クリーム (純乳) 3 P

杏ジャム

粉砂糖 130g

バニラエッセンス (又は洋酒)

シロップ

グラニュー糖 50g

水 100cc

しぼるだけホイップ 200g × 2個

チョコレートプレート

ミント

作 り 方

- 1 苺は洗って、へたを取る。トッピング用 (2コ×16人) を選別し、残り (サンドイッチ用) は各個3つに切る。
- 2 生クリームは器を冷やした中でハンドミキサーを使って泡立て、とろりとしてきたら、粉砂糖100gを入れ、泡が立ち始めたバニラエッセンス (又は洋酒) を入れる。更に泡だてるが、泡だて過ぎるとバターに分離するので注意する。
- 3 グラニュー糖に水を加えて煮詰める。
シロップをケーキの表面に、刷毛で塗って染み込ませる。
- 4 ケーキは横半分に切り下の面に杏ジャムを塗る。
塗る時に、ケーキが崩れないように注意する。
(ジャムをお湯で薄めてもよい。)
ケーキの下の面に生クリームを塗り、その上に切った苺を並べ、さらに生クリームを塗り、上下をあわせる。
- 5 ケーキを回しながら、ナイフを使ってケーキ周辺部、上部の表生クリームを塗る。
- 6 上部の飾り
 - ・苺を乗せて飾り、その間にホイップクリームを絞り出して飾る。
 - ・ (アラザン、ミントを乗せると更に綺麗に見える。)
 - ・チョコレートプレートを乗せる。
 - ・最後に、粉砂糖を茶漉等でトッピングして雪を降らせる。

切り方 (NHK番組あさいちから)

- ① お湯とタオルを用意する。
- ② 包丁を熱湯で5秒間ほど温め、タオルで水けをよく拭き取る。中心部分にいちごがあれば、はずしておく。
- ③ いちごを切るときは、包丁を前後に動かしながら切ります。スポンジ部分は包丁をまっすぐに下ろします。
- ④ 1切れ、切り終わったら、再度、包丁の刃についたクリームを拭き取ったあと、お湯につけて温め、刃の水けを拭き取り、③の切り方を繰り返して1切れずつ切り分ける。