

～片岡シェフの気まぐれお料理～

グリーンピースのフランと人参ポタージュ



<使用食材>

「グリーンピースピューレ」

グリーンピース	・・・100g
水	
塩	

「グリーンピースフラン」

グリーンピースピューレ	・・・75g
生クリーム	・・・35g
牛乳	・・・35g
全卵	・・・1ヶ
バター	・・・10g

「人参ピューレ」

人参	・・・100g
バター	・・・適
オリーブオイル	・・・適
生クリーム	・・・150g

↓

生クリーム	・・・60g
牛乳	・・・100g

「ミルクのエキューム」

牛乳	・・・200g
----	---------

<Let's Cooking>

- ① グリーンピースがつかれる程度の水と塩を適量入れ沸いたらピューレにし、裏ごしする。
 - ② 生クリームと牛乳をピューレと混ぜる。卵を加え混ぜる。バターを溶かし混ぜ、裏ごしする。
 - ③ 器に入れ、80℃で10分程入れる。
-
- ① 鍋にバター、オリーブオイルを入れ、人参を入れ炒める。弱火でじっくり炒め、生クリームを入れる。
 - ② ミキサーでピューレにし、裏ごしする。生クリームと牛乳を入れ出来上がり。
 - ③ 牛乳で泡を作り、出来上がり。

～片岡シェフの気まぐれお料理～



新玉ネギのブリュレ

<使用食材>

「玉葱ピューレ」

新玉ネギ	・・・300 g
オリーブオイル	・・・適
ブイヨン	・・・100 g

「ブリュレ」

玉ネギピューレ	・・・100 g
全卵	・・・1ケ
生クリーム	・・・40 g
牛乳	・・・40 g
カソナード	・・・適

<Let's Cooking>

- ① 鍋にオリーブオイルを入れ、薄切りした玉ネギを入れ弱火で、じっくり炒める。
ブイヨンを加えミキサーで回し出来上がり。
- ② ピューレと全卵、牛乳、生クリームを混ぜ、80℃で30分程入れる。
- ③ 冷やして、カソナードを振りガスバーナーで焼色をつけ、出来上がり。

～片岡シェフの気まぐれお料理～



鶏もも肉のコンフィ ドライトマト風味のスパゲティ

<使用食材>

「鶏ももコンフィ」

骨付き鶏もも肉 ……1本
塩
タイム
にんにく

「パスタソースベース」

鶏もも肉 (コンフィしたもの)
白ワイン ……60g
ブイヨン ……150g
舞茸 ……0.5PC

「パスタソース」

オリーブオイル ……適
にんにく ……適
鷹の爪 ……適
ドライトマト ……3ヶ
里芋コンソメ煮 ……適
粉チーズ ……適
パセリ

<Let's Cooking>

- ① 鶏もも肉は1%の塩、タイム、ニンニクで1晩マリネする。
 - ② つかる程度のサラダ油で80℃を目安に2時間煮込む。
 - ③ 骨から外し煮込む。
-
- ① オリーブオイルで鶏もも肉と舞茸を炒める。白ワインを入れアルコールをとばす。
 - ② ブイヨンを加え煮込み、パスタのソースベースの出来上がり。
-
- ① にんにく、鷹の爪をオリーブオイルで香りをだす。
ドライトマトを入れ、ソースベースと里芋コンソメ煮を入れ、ソースとし、パスタを入れ粉チーズとパセリで味をしたら出来上がり。