

Appetizer : Oyster Cocktail ~オイスターのカクテル~

材料<4人分>

生がき(ブルーポイント): 12個

シャンパンピネガー: 大さじ3

ざくろのジュース(POM): 大さじ3

エシャロット: 大さじ1(みじん切り)



まずは、オイスターの開け方:

1、手を傷つけないよう、布巾等で生がきを包むようにして持ちます。

2、平な殻を上にし、貝柱側にあるわずかな隙間に、ナイフを引っかけて殻を外します。

☆ポイント☆

- 小さい生がきの方が比較的開けやすいです！
- 手を傷つけないよう気をつけましょう！



カクテルの作り方:

1、エシャロットをみじん切りにします。

2、ボールにみじん切りにしたエシャロット、ざくろジュース、シャンパンピネガーを入れて混ぜ合わせます。

3、開けたばかりのオイスターにソースをかけます。

4、お好みでざくろの実をちりばめれば完成。

Main Dish: *Ossobuco with Pomegranate & Red Wine Sauce*

~オーソブッコ煮込み~

材料<4人分>

オーソブッコ: 4個(約2 lbs)

小麦粉: 大さじ8

塩こしょう: 少々

オリーブオイル: 大さじ3

玉ねぎ: 1個

ニンジン: 1本

セロリ: 1本

赤ワイン: 1カップ

ザクロジュース: 1/3カップ

ビーフブロス: 3カップ

ベイリーフ: 2枚

ローズマリー: 2本

タイム: 2本



作り方:

- 1、オーソブッコをキッチンひもで形がくずれないように縛り、塩こしょうを振ったあと、小麦粉を軽くはたきます。
- 2、中から強火に熱したアイロンキャスト鍋に、オリーブオイルを入れて肉を両面香ばしく焼きます。
- 3、表面に焼き色がついたら、取り皿にとっておきます。
- 4、同じ鍋にニンジン、セロリ、玉ねぎを入れて、塩を少々振ってしんなりするまで炒めます。
- 5、肉を鍋に戻し、赤ワインとザクロジュースを加えて煮詰めます。
- 6、水分が半分になるまで煮詰めたら、ベイリーフ、ローズマリー、タイムそしてビーフブロスを加えます。
- 7、一旦沸騰させたらふたをして、弱火で約1時間肉が柔らかくなるまで煮込めば出来上がりです。

Garnish : *Pecorino Polenta* ~ペコリーノポレンタ~

材料<4人分>

ポレンタ:1カップ

チキンブロス:3カップ

Heavy Cream:1/2カップ

ペッコリーノロマノチーズ:1/4カップ

塩:少々



作り方:

- 1、鍋にチキンブロスとヘビークリームを入れて沸騰させ、ポレンタを少しづつ加えながらよく混ぜます。
- 2、ペッコリーノロマノチーズを加えよくかき混ぜます。
- 3、塩で味を整えて完成です。

Dessert: Sexy & Spicy - Chocolate Mousse

~スパイス入りチョコレートムース~

材料<ココット4個分>

ヘビークリーム:1/3カップ強

粉末エスプレッソ:小さじ1/2

チリパウダー:小さじ1/2

カイエンペッパー: 小さじ1/2

シナモン: 小さじ1/2

ターメリック: 小さじ1/2

セミスイートチョコレートチップ: 120 g

卵白: 3個(大)

グラニュー糖: 大さじ1

ストロベリー: 適宜



作り方:

- 1、小さいソース鍋にヘビークリーム、粉末エスプレッソ、ターメリック、シナモン、チリペッパー、カイエンペッパーを入れて温めます。沸騰直前で火からおろします。
- 2、チョコレートチップを加えよくかき混ぜて溶かします。
- 3、ボールに卵白とグラニュー糖を入れ角が立つまでしっかり泡立てます。
- 4、泡立てた卵白にチョコレートミックスを泡がつぶれないようゆっくり切るように入れて混ぜます。
- 5、器に流し込み、冷蔵庫で最低2時間冷やします。

ハート型ストロベリーの切り方:

- 1、へたの部分をVの字型に切ります。
- 2、切り込みを下にして、後はスライスするだけです！

