

●キュウイとホタテのマリネ

材料：刺身用ホタテ、キュウイ 2 個、トマト1/2コ
マリネ：酢 大1/レモン汁 大1/オリーブオイル 大3/
ワイン(白) 大1/塩/小1/4/こしょう 少々

1. キウイは、1個は皮をむいて0.5cm 角のさいの目切り、もう1個はおろし金でおろす。
2. 貝柱は塩水で洗い4枚にそぎ切りし、軽く塩、こしょうをする。
3. トマトは湯むきして種を取り、0.5cm角に切る。
4. ボールにドレッシングと 1 のおろしたキウイを混ぜ合わせる。
5. バットに 2 を並べて 1 のキウイのさいの目切りと 3 をのせ、4 のドレッシングをかけてしばらくおき、味をなじませて器に盛る。

●ジャパニーズパスタ

材料：トマト 1 個、アスパラ、そば 2 把、生クリーム100cc、一味、塩

1. トマトは1cm角切り、アスパラは食べやすい大きさに切り、バターで炒め塩で味付け。
トマトが煮詰まってきたら、生クリームを一人あたり50ccと一味を好みで入れ、ちょっと煮詰めます。
 2. その間になべにお湯を沸かし乾蕎麦を2分茹でます。
 3. 茹で上がった蕎麦を一旦、水にとりしめて、水気を切ってから 1 のフライパンに移し、塩で味を調えます。好みで醤油もどうぞ。
- そばが暖まれば出来上がり。

●鮭のクリームソース

材料：鮭2切れ、生クリーム150cc、白ワイン150cc、セルフィーユ、いくら、タラゴン、小麦粉

1. 鮭は塩・こしょうをして小麦粉をつけます。
2. フライパンにバターをとかし、皮面から鮭を焼いていき、保温します。
3. 鍋に白ワインを入れて中火にかけ半量になるまで煮詰め、弱火にして泡だて器で混ぜながら生クリームを少しずつ加えていきます。
4. ここにタラゴンの葉をちぎったものをくわえ、塩、こしょうをして味を調えます。
5. 暖めたお皿に 4 のソースをしき、中央に鮭を置きます。うえにいくらとセルフィーユを飾ってください。

クリスマスはうちでゆっくり過ごすのが一番いいと思う私です。

簡単な料理を集めてみました。

どうぞ、今年は手作りのX'masを！

●クリスマスチキン

材料：鶏丸、ローズマリー、
くるみ20g、ベーコン3枚、プラム6個、リンゴ1個、

1. リンゴは皮のまま2cm位の角切りにしてバターソテーします。
2. プラムは種を出し、ベーコンは1cm切り、くるみは粗微塵にします。
3. 全部あわせてブランデー少々を加え鶏につめます。
4. 鶏は全体に塩・こしょうを多めにしてローズマリー、オリーブオイルをふりかけてローストします。200℃で35分、180℃で15分

●ティラミス

材料：マスカルポーネ250ml、サヴォイアルディ適当、なければマドレーヌなど、エスプレッソ200cc
+あればカルーア少々
卵黄 2 個、卵白1個、アマレット大3

砂糖大さじ1杯
ココアパウダー適量

1. 適当なバットにサヴォイアルディを並べ、エスプレッソをまんべんなくまわしかてふやかします。
 2. ボウルにマスカルポーネチーズ、卵黄、リキュール、角立てた卵白を切るように混ぜ合わせ、1のサヴォイアルディにそっと流し入れ、ココアパウダーをまんべんなくふり、冷蔵庫で1時間程度、冷やします。
- ※デザートグラスなどにわけて盛り付けておいてもいいでしょう。