

男の料理 142回 調理会場が変わったのでお試し期間中なので簡単なもの

**お祝い用オードブル** (第11回で作る) (30cmと33cmのお皿2枚づつ)



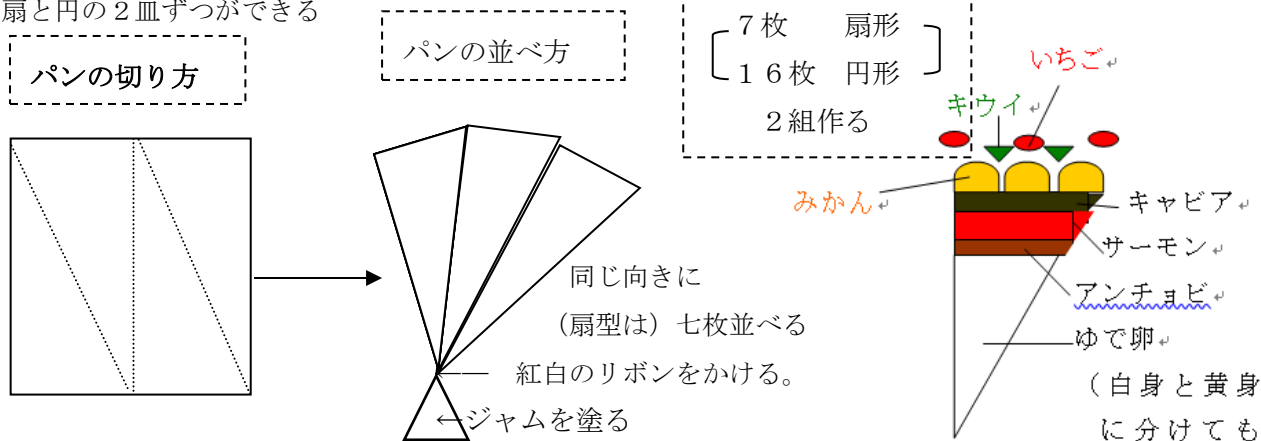
<材 料>

- パン (サンドイッチ用 12枚切り) 1 斤
- キャビア (代用品ランプフィッシュでも可) 1ビン(50g)
- スモークサーモン (46枚作る) 100g
- アンチョビー (1缶56g) 1缶  
1匹を八等分にする (6匹) (使いすぎないこと)
- ゆで卵 (みじんにきってマヨネーズであえておく) 2個
- 飾り用に 紅白のリボン 2本
- 苺 小粒の1パック or ぶどう
- キウイ(1/4円に切る) 2個
- ミカン 小さめ5個 輪切り 半円

<作り方>

パンはからしバターを塗っておく。幅狭い方半分に切り それを斜めに三角に切る。1枚4枚→48枚  
48枚を 7枚と16枚とに分け 同じ方向に並べる。1枚はジャムをぬって要になる。

扇と円の2皿ずつができる



パンの一枚づつに太い方からキャビアその下にサーモン アンチョビー ゆで卵と並べていく  
並べるときのコツは キャビアとたまごは3等分に分けて円が1/3、と1/3とし、扇形が2つで1/3  
としてスプーン2本使ってのせていくと楽。

周りにミカンを半円に切って並べ、キウイと苺で飾る。紅白のリボンを置いて出来上がり

**野菜サラダ**

レタス半束 きゅうり1本 新玉ねぎ半個 ミニトマト ゆでた豆など。洗って皿に盛る。

シーザーサラダドレッシングを作る (500mlくらいになる) パルミジャーノチーズ50gを搗る。

レモン50ml マスタード12ml ニンニクのスパイス大1 チリペッパーまたは

レッドペッパー アンチョビー小1缶をミキサーにかけ卵黄2-3個を混ぜる。

油類は最初は1滴ずつ入れてかき混ぜていく。攪拌しながらオリーブオイル

100ml+サラダオイル200ml、ハーブソルト大1入れて味を調える。

回りにくくなったら牛乳を入れて緩める。



**さつまいものブルーチーズ和え**

さつまいも250gに牛乳をひたひたに

入れてゆでる。ブルーチーズ50gで和える。

