

男の料理 149回

サーモンとアボガドのカルパッチョ

刺身用スモークサーモン 150g アボガド 1個薄く切って皿に交互に並べる。ドレッシング【オリーブオイル大1 レモン汁大1/2 塩胡椒少々】ピンクペッパーディールを飾る。



雪だるまでポテトサラダ

普通のジャガイモなら 450g 位で茹でてマッシュする。今回は時間が足りないのでマッシュポテト 100g に牛乳 300ml を温めバター20g 溶かし、カニ風味かまぼこ 2本分の白い部分のみ細かく切って、塩少々 ホワイトペッパー パルメザンチーズ大1とマヨネーズ大2 で味付ける。人数分に分けて 1人分を 2対1に分けて頭と胴に丸める。首にカニ風味かまぼこの赤い部分をはがし 1本を 2人分に分けてマフラーにし、海苔で目をつける。とんがり帽子は赤い紙 10cm位の正方形で 2枚分。クリスマスのイメージで



かぶのカルピス漬け

赤カブ半個 250g 位をビニール袋に入れて塩小¹/₂入れて袋ごと振って万遍なくまぶして(しんなりしてからもむ。) 30分位したら水を切ってカルピス(5倍希釈の)大3を入れてつける。寝かせる時間は30分以上から4-5日もつ。おせち用にはかぶは放射状に並べて中心にゆずをまたは黄菊か黄の色ミニトマトをのせて花のように飾る。今回は皿に敷いて大葉1枚を敷いてそのうえにだるまさんをのせました。

5日目

春雨と小松菜の中華風

はるさめ 50g ぬるま湯につけてもどしておく。ざく切り。小松菜 1把は 4cmに切る。鍋に赤唐辛子 1本分豚ひき肉 150g サラダオイルで炒め小松菜入れてガラスープ 1カ 醤油大3 酒大2を煮立ったら春雨に含ませて水気を飛ばすように炒める。

