

男の料理 159回 4人分

ジャガイモの重ね焼き ハンガリーの料理ラコット・クルンプリ
 ジャガイモ 400g 茹でて1cm厚の輪切り ゆで卵 4個 スライス
 玉ねぎ 1/4個 みじん切り オリーブオイルで炒めておく。グラタン皿に
 茹でたジャガイモを並べ炒めた玉ねぎとゆで卵 チリソーセージ
 100g サラミソーセージ 100g をのせる。上にチーズ 100g とサワー
 クリーム 100ml ギリシャヨーグルト 100ml に 塩 胡椒で味付けて
 パプリカパウダー小1 合わせて上にかけてオーブン 200度で 10分
 焦げ目をつける。



柿とかぶの酢の物

カブ大 3個 薄く半月切り 塩して絞る。柿 2個 はいちよう切り
 ゆずの千切り (3cm四方) を砂糖大 $1\frac{1}{2}$ 酢大 1 であえる。



揚げ大根の柚子胡椒和え

大根半本は 1口大に切る。焦げ目が付く位に揚げる。 とんかつ用の
 肉 3枚は 1cm角の棒状に切って塩胡椒し片栗粉を絡め、カッシュナッツ
 50g も揚げる。ペーパーで油を取る。柚子胡椒大 3 マヨネーズ大 6
 ポン酢しょうゆ大 2 カイワレ 1パックで和える。



りんごのスープ (ハンガリーのスープ オルモレベシュ)

にんじん大半本を扇型など食べやすい形に切り、砂糖大 7 と一緒に
 800ml の水で茹で鍋にふたをし少し柔らかくなったら、皮を取り
 食べやすい大きさに切ったリンゴ 2個を煮る。シナモン小半分
 グローブ小 $1\frac{1}{4}$ 生クリーム 100cc に小麦粉 30g を混ぜてだまが
 消えたらお水 200ml を少しずつ加えて緩めて鍋に入れ熱を加える。
 リンゴが少し固め位で火を止めて白ワイン 30ml 入れて粗熱が
 取れたらレモン汁 30cc 足す。卵黄 1個を中央に流す。有れば
 パセリをふる。リンゴは煮すぎないこと 10分以内で。

