

Fathers' 料理教室 ワンランク上のおもてなし料理

〈材料：8人分〉

紫キャベツのコールスロー

紫キャベツ 1個、人参 $\frac{1}{3}$ 本、玉ねぎ $\frac{1}{2}$ 個

ドレッシング

マヨネーズ $\frac{1}{2}$ カップ、
レモン汁 大さじ4、
砂糖 大さじ1、マスタード 大さじ2、
塩 小さじ $\frac{1}{3}$ 、コショウ 小さじ $\frac{1}{3}$

キノコたっぷりラザニア

ラザニ 9枚、ピザ用チーズ 200g、
パルメザンチーズ 大さじ4、バター20g

キノコのラゲースソース

合挽き肉 400g、玉葱 $\frac{1}{2}$ 個、
干し椎茸 大2枚、
マッシュルーム $\frac{1}{2}$ パック、
エリンギ1パック、オリーブ油 適宜、
おろしニンニク 大さじ $\frac{1}{2}$ 、
トマトの水煮 400g、
コンソメスープの素 大さじ $\frac{1}{2}$
塩 小さじ1、コショウ適宜、

ホワイトソース

バター 50g、薄力粉 50g、牛乳 600cc、
生クリーム 70cc、
塩・コショウ・ナツメグ各少々

ローストポーク 玉葱ソース

豚肩ロース肉ブロック 800g、
塩、コショウ 適宜、オリーブ油 適宜、
料理用たこ糸 1m、

玉葱ソース

玉葱 1個(200g)、
おろしニンニク 小さじ $\frac{1}{2}$ 、
醤油 50cc、みりん 50cc、バター 15g、
コショウ 適量、

付け合わせ

クレソン1束

《紫キャベツのコールスロー》

1. 紫キャベツは芯を取り5cm長さの千切り、人参も千切り、玉ねぎは薄切りし水にさらす。
2. ドレッシングの材料を合わせ、野菜を入れて和える。

《キノコたっぷりラザニア》

1. 干し椎茸は水でもどし(戻し汁は捨てない)みじん切り。マッシュルーム、エリンギ、玉葱も粗く刻む。
2. フライパンにオリーブ油を引き、挽き肉を炒める。ニンニク、玉葱、キノコ類を加え、しんなりしたらトマトの水煮、椎茸の戻し汁、コンソメを加える。
3. 煮汁が $\frac{2}{3}$ 程度になるまで中火で煮る。味見をしながら塩を加える。
4. ホワイトソースを作る。鍋でバターと薄力粉を炒め、気泡が立ったら火からおろし、牛乳を加えてホイッパーで一気に混ぜる。再度火にかけ、沸騰しとろみが付くまで混ぜながら加熱する。
5. 生クリームを入れ、塩、コショウ、ナツメグで味を整える。
6. ラザニアを茹でる。鍋にたっぷりの湯を沸かし塩(1?の水に対し小さじ2程度)とオリーブ油を適量加え、ラザニアを入れて混ぜながら茹でる。(くっつき安いので注意)
7. 茹でたら冷水に取って水気を切る。
8. 耐熱皿にバターをぬりラザニアを3枚敷く。ホワイトソース、ラゲースソース、ピザ用チーズの $\frac{1}{3}$ 量を重ね、同じように3回繰り返す。
9. パルメザンとちぎったバターを所々ちらして、200度のオーブンで20分程度焼く。

《ローストポーク 玉葱ソース》

1. 豚肉にたこ糸を巻き付け形を整える。塩、コショウを馴染ませておく。
2. フライパンに油を引き、肉の表面に焼き色を付ける。肉を耐熱性の保存袋に入れ、空気を抜いて封を締める。
3. 鍋に湯を沸かし、2の肉を入れて20分弱火にかけ、火を止めて蓋をしそのまま40分放置する。
4. 玉葱ソースを作る。玉葱はみじん切りにし、ニンニクと一緒にバターでじっくり炒める。薄い茶色になって来たら醤油とみりんを加え、一煮立ちさせる。コショウを加える。
5. 出来上がった肉にソース、クレソンを添えて盛り合わせる。