

2024年

# 第9回 山形ガス料理教室

2024年12月11日開催



【講師】イタリア料理教室主催 三橋弘子先生

## 野菜のクリスマスカラーキッシュ

材料（18cmタルト型）

冷凍パイ生地	2枚	玉ねぎ	1/2個	ブロックベーコン	60g
パプリカ	1/2個	ブロッコリー	1/4個	しめじ	1/3束
ミニトマト	5個	オリーブオイル	小さじ2	塩	適量
コショウ	適量				

◆アパレイユソース

全卵	1個	卵黄	1個	生クリーム	80cc
とろけるチーズ	80g	パルメザンチーズ	大さじ2		

### 手順

① 玉ねぎは薄切りにし、しめじとブロッコリーは小房に分け、ベーコンは拍子木切りにし、パプリカは一口大に切る。

② フライパンにオリーブオイルをしき、ベーコンを炒める。他の野菜も固い順に加えてしんなりするまで炒め、塩とコショウで味を調える。

③ アパレイユソースの材料を合わせる。

④ 冷凍パイ生地は型の大きさに合わせて麺棒で伸ばし、型に敷きこむ。フォークでピケ（生地全体に穴を開ける）し、重石を乗せる。180℃のオーブンで10分焼き、重石を外して5分焼く。

⑤ 焼けた④の生地に②で炒めた具材を並べ、③のアパレイユソースを流し入れる。180℃のオーブンで30～40分焼く。

## チキンと栗のブランデー煮込み

### 材料（4人分）

鶏手羽元 4本

鶏もも肉大1枚（350g）

栗の甘露煮 4個

玉ねぎ 小1個（150g）

しめじ 1束

マッシュルーム 8個

ローズマリー 1枝

オリーブオイル 小さじ1

バター 10g

生クリーム 50ml

コショウ 適量

塩 小さじ1/2  
少々

ブランデー 大さじ2  
50ml



### ◆バターライス

米 1合

水 1カップ（200ml）

バター 10g

塩 小さじ1/3

コショウ 適量

春菊 1/3束

パプリカ 1/4個

### 手順

- ① 手羽元は骨に沿って切り込みを入れる。
- ② 鶏もも肉は余分な脂を取り除き、厚みを均一にして4等分に切り分け、塩小さじ1/2、コショウ、ブランデー大さじ2を揉みこみ10分ほど置く。
- ③ 玉ねぎは薄切りに、しめじは小房に分ける。マッシュルームは汚れを落とす。栗の甘露煮は洗って水気を拭き取る。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れ、鶏手羽元と鶏もも肉を皮面から焼く。両面が焼けたら煮込み用の鍋に移す。
- ⑤ ④で使ったフライパンの脂を軽く拭き取りバターを加え、玉ねぎをしっとりするまで炒める。しめじ、マッシュルームを加えて強い火力で炒め、塩を少々振る。栗とブランデー50mlを加え、アルコール分が飛ぶまで煮詰める。
- ⑥ ④の煮込み用鍋に⑤で煮詰めたものを入れ、水50mlとローズマリーを加え、弱火で10分ほど煮込む。
- ⑦ 生クリームを加えて蓋をし、15分ほど余熱する。蓋を開け、塩、コショウで味を調える。
- ⑧ バターライスを添える。

### ◆バターライス

- ① 春菊は茹でてみじん切りに、パプリカは3mmの角切りにする。
- ② 炊飯鍋に米と水を入れて炊く。
- ③ 炊き上がった直後にバター、春菊、パプリカ、塩、コショウを加えて15分蒸す。



### ポイント

自動炊飯機能は簡単においしい炊きたてのご飯が炊けます！

ガスコンロの自動炊飯機能を使えば、「炊飯ボタン」を押すだけ。あとはガスコンロが自動で温度調整し火加減から消火まで調整します。

### 炊飯ボタン

\*炊飯ボタンはガスコンロの機種によって若干異なります。