

## 鮭のポテト包みカルボナーラ



### 【材料】 2 人前

- |          |                 |            |                 |
|----------|-----------------|------------|-----------------|
| ・鮭 100 g | ・モッツアレラチーズ 20 g | ・ジャガ芋 40 g | ・パンチェッタスライス 1 枚 |
| ・卵白 1 個  | ・卵黄 2 個         | ・塩、胡椒      | ・小麦粉            |
|          |                 |            | ・無塩バター          |
|          |                 |            | ・醤油             |

### 【作り方】

#### ○下処理

- ・鮭は 3 枚おろしにして皮をはぎ、斜めにカットする。
- ・ジャガ芋は皮を剥き、千切りにする。
- ・卵は卵黄と卵白に分けておく。

#### ○調理

- ・切り身にした鮭をバターフライにするよう包丁を入れる。
- 開いた身に塩胡椒をしてモッツアレラチーズを入れ包み込み、パンチェッタで巻く。
- ・包み込んだ鮭に小麦粉をまぶし卵白を付け、千切りにしたジャガ芋を張り付ける。
- ・フライパンでジャガ芋がきつね色になるように火を入れる。
- ・別鍋にお湯を沸かし卵黄を入れ半熟で上げる。

#### ○盛り付け

- ・皿に鮭を置き、その上に卵黄を乗せる。
- ・フライパンに無塩バターを入れ焦がしバターを作り少量の醤油を入れる。
- ・ソースをかけ、イタリアンパセリを飾り完成！

# 鶏肉のミルフィーユ

## オニオンコンフィーとキノコのデュクセル カーナバルバターソース



### 【材料】 2 人前

- ・鶏腿肉 250 g
  - ・玉葱 30 g
  - ・マッシュルーム 30 g
  - ・ニンニク 1 カケ
  - ・無塩バター
  - ・リコッタチーズ
  - ・タイム
  - ・片栗粉
  - ★醤油ソース
  - ★カーナバルバター
  - ・オリーブオイル
- ★醤油ソース
- ・醤油 360 c c
  - ・水 360 c c
  - ・酒 180 c c
  - ・味醂 180 c c
  - ・ブラウンシュガー 60 g
  - ・味の素 2 g
  - ・生姜 30 g
  - ・ニンニク 15 g
  - ・長葱 1 本
- ★カーナバルバター
- ・加塩バター 1 p (日高乳業)
  - ・ニンニク 10 g
  - ・エシャロット 10 g
  - ・パセリ 10 g
  - ・マスタード 30 g
  - ・塩 15 g
  - ・カレー粉 30 g

### 【作り方】

#### ○下処理

- ・鶏腿肉 1 枚を開いておく。玉葱はスライスして小麦粉をまぶしキツネ色になるまで揚げる。
- ・ニンニクは細かく刻みオリーブオイルで炒め香りが出たらマッシュルームの粗みじん切りと炒め、塩胡椒する。炒めたマッシュルームと揚げた玉葱をフライパンであわせる（デュクセル）。

#### ○調理

- ・鶏腿肉に塩胡椒をして皮目からコンガリ火を入れていく。
- ・焼き上がった鶏肉の横に包丁で切り目を入れデュクセルを挟む。
- ・醤油ソース（★）に火を入れ片栗粉でとろみを付けてから火を止め、カーナバルバター（★）を入れて混ぜる。

#### ○盛り付け

- ・リコッタチーズを適度な大きさにカットしてオリーブオイルと合わせる。皿にチキンを乗せソースを流しタイムを飾り完成！

#### ★醤油ソース

- ・酒、味醂を鍋に入れアルコールをとばし、その他の材料をすべて入れ沸騰させない様に 30 分火を入れる。その後火を止めて常温でしばらくそのままにしておき、最後に濾して冷ます。

#### ★カーナバルバター

- ・材料をすべて合わせて丸め、冷蔵庫に入れる。

## フロマージュブランとマスカルポーネのティラミス



### 【材料】 10～15 人前

・マスカルポーネ 250 g    ・卵黄 2 個    ・グラニュー糖 10 g    ・生クリーム 200 g    ・グラニュー糖 20 g  
・ラム酒 適量    ・フロマージュブラン 250 g    ・珈琲    ・タピオカ    ・カステラ    ・ココアパウダー

### 【作り方】

#### ○調理

- ・卵黄とグラニュー糖をホイッパーで白くなるまでホイップし、マスカルポーネと合わせる。
- ・生クリームとグラニュー糖をホイップして上記と合わせる。
- ・タピオカ、カステラは珈琲、ラム酒に漬けて置く。

#### ○盛り付け

- ・器にフロマージュブランを入れタピオカ、カステラ、マスカルポーネの順に入れる。  
最後にココアパウダーふり完成。

