

おいしい・簡単・オシャレな料理でおなじみの

## 吉原ひろこ先生のレシピシリーズ⑫

～秋はやっぱりきのこのデショ！～

### きのこチキンのパイ～壺焼き風～

きのこをおしゃれにいたしましょう

パイの蓋をサクッと開けると、中からアツアツのホワイトソースがトロ～と……。食べると心まであたたまる一品です。ホワイトソースの作り方もとても簡単な方法をご紹介します！是非、お試しください！！



#### 材料（6人分）

- きのこ類
  - 生しいたけ・・・4枚
  - シメジ・・・1パック
  - エリンギ・・・2本
- 鶏もも肉・・・1枚
- 玉ねぎ・・・1/2個
- エビ（ブラタカガ-など色よく仕上がるもの）・・・中サイズ8尾
- 冷凍パイシート・・・3枚
- 卵黄・・・1個分
- バター・・・30g
- サラダオイル・・・大さじ1
- 小麦粉・・・大さじ3
- 牛乳・・・300cc
- 生クリーム・・・200cc
- コンソメ顆粒・・・小さじ1
- 塩・コショウ・・・少々
- セルフィーユやミントを飾り用に用意



#### 作り方

### 1 下準備

きのこ類を切る（しめじの長さに合わせて切り揃える）  
 鶏もも肉を1.5センチ角に切り、軽く塩・コショウをしておく  
 玉ねぎを薄切りにする  
 エビは殻と尻っぽをとり、背ワタを除いておく  
 卵黄に小さじ1 ぐらいの水を足して溶き混ぜておく  
 オーブンを200 に予熱する



しめじは石づきを取ってバラす  
 しいたけは薄切り  
 エリンギはしめじの大きさに切る  
**Point!** きのこ類はだいたい同じ大きさに揃える

### 2 ホワイトソースを作る

フライパンにバターとサラダオイルを熱し、中火で鶏肉を炒める  
 鶏肉に火が通ったら玉ねぎを炒め、さらにきのこ、エビを加えて炒める



小麦粉を振り入れ、焦げないようにまんべんなく炒める  
 牛乳を入れ、手早くかき混ぜてややクリーム状になったらコンソメ顆粒、生クリームを加える。コショウ少々を振って味を調え味見をし、よければ火を止める。

**Point!** この作り方ならとっても簡単にホワイトソースが出来上がります！



### 3 パイシートをかぶせる

2を壺焼き用の壺やカップに分ける

パイシートを半分に切る



器で型を取ってみました



器は、壺でも  
コーヒーカップや  
マグカップでもOK!

#### Point !

パイシートは器に合わせてのばしたり  
整形するとよいが、そのままでもかまわない

壺の周りに刷毛で卵黄を塗り、パイシートをかぶせてくっつける  
表面にも卵黄を塗った後、フォークや竹串などで穴を開ける。



卵黄でパイシートをくっつける



表面にも卵黄を塗ってツヤを出す



中に水蒸気がこもらないように  
穴を開ける

### 4 焼く

オーブンに入れて最初200 で10分間焼き、  
180 (中温)に温度を下げてさらに10~15  
分ぐらい焼く

パイシートの厚さや、オーブンによってクセもあるので、  
目でよく見て、パイがパリッと膨らみ、こんがり良い色  
がついたら出来上がり。

Point ! 最後の2~3分は目で見て調整



上野ガス(株)



# トマトと生ハムのミルフィーユ仕立て



## 材料（4人分）

- トマト・・・・・・・・・・中2～3個
- モッツアレラチーズ・・・3～5ミリ厚さ12枚
- 生ハム・・・・・・・・・・5センチ幅12枚
- にんにく・・・・・・・・・・2かけ
- バジルの葉・・・・・・・・・・6枚
- 黒オリーブ・・・・・・・・・・2個
- オリーブオイル・・・・・・・・大さじ5
- 粒状の塩（フルールドセルや岩塩）・・・少々
- ピンクペッパー・・・・・・・・少々
- ブラックペッパー・・・・・・・・少々
- イタリアンパセリ・・・・・・・・適宜

## 作り方

### 1 下準備

にんにくを薄くスライスして、オリーブオイルで焦げないようにじっくりと良い色に炒める  
 にんにくを取り出し、オイルは別の皿に取っておく  
 黒オリーブは横2つ割りにする  
 トマトを湯むきして、5ミリ厚さにスライスする

<トマトの湯むき>



弱火でじっくりと炒める  
 常に火にかけていると焦げる  
 ので、時々火から下ろして  
 余熱で炒める。



グラグラに煮えたお湯に  
 トマトを入れる（約10秒）



冷水に取る



ツルんと皮がむけます  
 （最初に十文字に切り目  
 を入れておくとうむき易い）



ヘタは取り除いておきます



あらかじめ材料を  
 切り揃えておきます。

### 2 ミルフィーユ状に仕立てる

大き目の皿に1のオリーブオイルの1/4を走らせる

トマト 生ハム チーズ バジル にんにく トマト・・・  
 と、トマトが最後になるように重ねる  
 （順序は不同、にんにくの量などもお好みで調整。  
 トマトの間におさまり良く重ねるのがコツ）



トマト



生ハム



チーズ、バジル、にんにく



これを繰り返す

最後に横半分に切ったオリーブを上に乗せ、イタリアンパセリの  
 軸または楊枝で刺す

粒塩、ブラックペッパー、ピンクペッパーをあしらう



### Point !

イタリアンパセリを刺すときは、  
 あらかじめ楊枝や竹串で穴を  
 開けて刺すとうまいく



バケットを2センチぐらいの厚さに  
 カットして、別皿に置いておき、  
 お皿のソースをつけて食べるとおいしい