

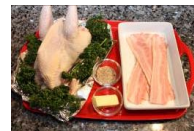
## ローストチキンのりんごソース



### 材料

(6人分)

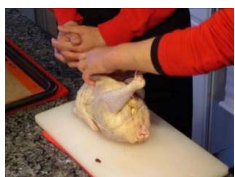
鶏肉	.....	1.5キロぐらいのもの1羽
ベーコン	.....	150g
バター	.....	30g
塩・コショウ	..	適宜
<b>&lt;フィリング&gt;</b>		
りんご	.....	大2個
レモン	.....	1個
カシューナッツ	..	1カップ
レーズン	.....	1/3カップ
砂糖	.....	大さじ4
塩	.....	小さじ1/3
ブランデー	....	大さじ2
コショウ		
<b>&lt;ソース&gt;</b>		
白ワイン	.....	30cc
チキンストック(鶏ガラだし)	.....	150cc
塩・コショウ	..	適量
お好みで 生クリーム	..	100cc
		バルサミコ酢
<b>&lt;飾り&gt;</b>		
りんご	.....	2個
パセリ	.....	2把
ベビーリーフ	..	2袋
金時にんじん	..	2本
ブロッコリー	..	1房
ミニトマト	.....	20個
さつまいも	.....	3本
ローズマリー	..	数枝
ヒイラギ	.....	数枝



### 作り方

#### フィリングを詰める

- 竹串や千枚通しで鶏の皮に穴を開け、塩とコショウをすり込み、しばらく休ませる。
- りんごは大きめの一口大に切り、レモンを絞りかける。カシューナッツ、レーズン、砂糖、塩、ブランデー、コショウを加え、混ぜ合わせて鶏肉のネック部分から詰められだけ詰める。タコ糸で足を縛り、ネックの皮も止める。
- 常温に置いて軟らかめに戻したバターを2の鶏肉に塗り、ベーコンを貼り付け、重さを量る。
- 鶏肉を天板に置き、周りにさつまいも(皮に数箇所穴を開ける)、2で残ったフィリング、飾り用のミニトマトを数個置く。



#### オーブンで焼く

- 200度に予熱したオーブンに入れ、点火する。加熱時間は、重さ500gにつき20分間で計算する。
- オーブンの加熱が終わったら、そのまま10~15分間置く。

#### 飾りを準備する

- 大振りにカットしたにんじん、ブロッコリーを塩ゆでする。  
**Point** にんじんは水から、ブロッコリーは沸騰してから茹でましょう。にんじん臭さを消すために、砂糖を入れて茹でるといいですよ!
- 大皿に、飾り用の野菜を彩りよく敷きつめる。



#### ソースを作り、仕上げ

- 鶏肉を取り出し、天板に残った汁とワイン、チキンストックを鍋に入れて煮詰める。お好みで生クリームを加え、塩・コショウで味を調える。
- 鶏肉をお皿に載せ、上から9のソースをかける。お好みでバルサミコ酢をかけて頂く。

