

アイリッシュ チャリティ イベント

Modern IRISH LIFE & MUSIC

モダン・アイリッシュ ライフ & ミュージック

December, 10 SAT, 2011

松井ゆみ子 オリジナルレシピ

＜ キッパーのディップ ＞



〈材料:4人分〉

キッパー	1缶・・・ほぐす
ゆでたまご	1個・・・フォークなどでこまかく
小ネギ	2本・・・みじん切り
レモン	2缶に半個
マヨネーズ	大さじ1
塩・こしょう	適量

〈つくりかた〉

ゆでたまごが冷めたら、材料すべてをまぜあわせる。

＜ ブラウンブレッド ＞

〈材料:ブラウンブレッドミックス1パック(1キロ)で2台つくれます〉

ブラウンブレッドミックス	500g
プレーンヨーグルト	200cc
牛乳	300cc

〈つくりかた〉

1. ミックスを粉ふるいを使わず、手でもちあげて落とし空気を入れる作業を2～3回繰り返す。
2. ヨーグルトと牛乳をまぜて、ゆるめの生地をつくる。
3. パウンド型に生地をいれて、200度のオーブンでまず10分。180度に落として30分焼く。
4. 焼きあがったら型から出し、ティータオルなどでくるんで、あら熱をとる。



＜ポーク・イン・サイダー＞



〈材料:2人分〉

豚肉 (ロース・とんかつ用)	約100g	2枚
たまねぎ		1個・・・スライス
りんご		1個・・・スライス
サイダー		1本(330ml)
ベイリーフ		1枚
固形ブイヨン		1個
パセリみじん切り		大さじ1
タイム(生)		あれば大さじ1
塩・こしょう		適量

〈つくりかた〉

1. 肉を両面、キツネ色に焼く。中まで火が通ってなくてもOK。
2. 肉をとりだしたフライパンで、スライスしたたまねぎを炒める。
3. たまねぎに肉を足し、スライスしたりんごをのせてサイダーを加える。
ベイリーフ、ブイヨン、パセリ、タイム、こしょうを入れて20～30分煮る。

＜海苔と抹茶のアイスクリーム＞

〈材料:6人分〉

生クリーム	800ml
たまご(全卵)	4個
砂糖	大さじ8
海苔(フレークに)	大さじ1
抹茶	大さじ1
アーモンドフレーク	50g

〈つくりかた〉

1. 生クリームをかたくホイップ。
2. たまごをあわだて、砂糖を加えてペースト状に。
3. ホイップしたクリームと2をあわせ、抹茶と海苔もまぜあわせる。
4. アーモンドフレークをまぜて、冷凍庫へ。

*途中でまぜる必要はありません。サーブする前15分ほど常温に。

＜ホット・ウィスキー＞

〈材料:1人分〉

アイリッシュ・ウィスキー (ジェームソンなど)	適量
レモンの輪切り	1枚
クローブの実	3～5個
砂糖	小さじ1杯ほど
お湯	適量

〈つくりかた〉

1. レモンの輪切りに、クローブの実を刺す。
2. 耐熱のグラスにウィスキーを適量入れる。
3. ウィスキーに熱いお湯を注ぎ、砂糖を加えて、レモン&クローブの実をうかべる。

*風邪の特効薬です。飲みすぎなければ・・・

● 本日のメニューで使ったアイルランドの食材を取り扱っているお店

● サイダー(MAGNERS)・・・アバロンインターナショナル www.avalon-intl.co.jp
● ブラウンブレッドの素とキッパーの缶詰・・・川口貿易 www.kawabo.com