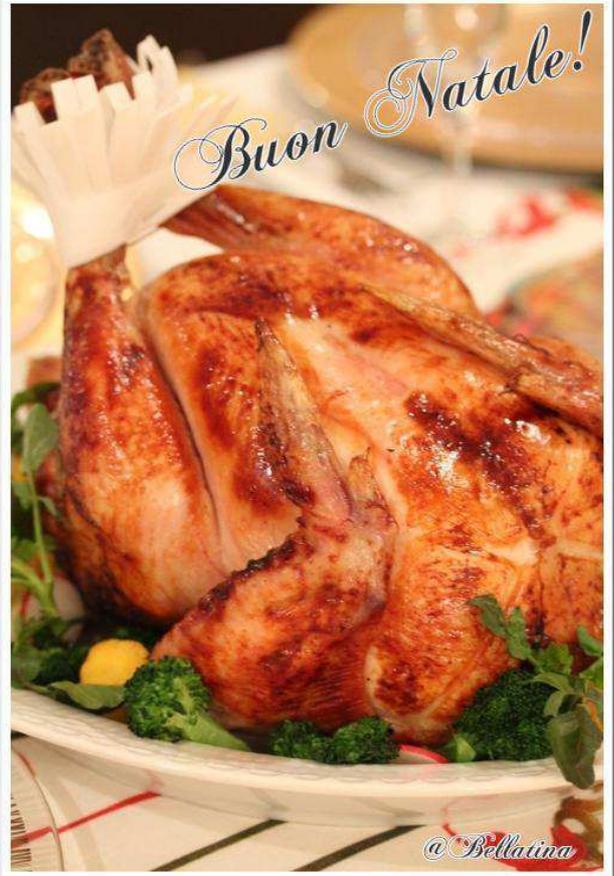


◎◎ ローストチキン ◎◎

クリスマスにふさわしい、贅沢なローストチキン！お正月のお客様にも活躍しそうです

■材料（1羽分ー(6人分)）

丸鶏	1羽(2キロ)
下味 塩	20g(1%)・こしょう少々
油	適宜
人参	1/3本・セロリ30g・玉ねぎ1/4個
バター	10g 溶かしておく
(おこわ)	
もち米	50cc
米	130cc
玉ねぎ	1/4個
マッシュルーム	3個
栗の甘露煮	人数分
チキンブイヨン	200cc
塩こしょう	少々
ローリエ	1枚
(ソース)	
チキンブイヨン	300cc
付け合わせ用野菜	好みで



■おこわを炊く

- 1 玉ねぎはみじん切り、マッシュルームは薄切り、栗は半分に切っておく。
- 2 鍋にバターを熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒めたらマッシュルームを加える。米、ブイヨン・ローリエ・塩こしょうを入れ、蓋をして中火にかける。沸騰したら弱火にし、10分加熱する。火を止め、栗を加える。

■鶏の下処理

- 1 おしりの内側の余分な油をとる。体内の骨の間から血の塊を取り除く。キッチンペーパーで体内の汚れをふき取る。塩の半量、こしょうを体内によく刷り込む。尻尾の臭い油を取る。
- 2 首の背中側の皮に切れ目を入れ、V字の骨に沿って切り込みを入れ、V字の骨を手でひっぱってはさず。首の皮を背中側にようじなどで止める。
- 3 お尻からごはんを詰める。皮をようじで止める。
- 4 タコ糸で足を縛る。もう1本のタコ糸を尻尾→もも→手羽の順にまわし最後は背中で結ぶ。
- 5 表面に油を塗り、残りの塩、こしょうをすりつける。フライパンにバターとサラダ油を熱し、4面焼き色をつけるように焼く。

■焼く

余熱を入れたオーブンに入れ上の面を片もも→もう片方のもも→腹の順に向きを変えて焼いていく。
210度12分→210度12分→180℃18分
向きを変えるたび、落ちていた油を塗る。最後の面にするとき香味野菜を肉の下に入れる。また、バターを溶かしたものを塗る。
焼きあがりはいちばん火通りの悪いももに竹串を刺し、肉汁が透明であれば焼きあがり。

■ソース

鍋に香味野菜を移し、油をのぞいた肉汁、白ワインを加え、アルコールを飛ばしたらブイヨンを加え2/3になるまで煮詰め、濾す。