

◎◎ 子羊のロースト ◎◎

キリスト教の復活祭 パスクワ（イースター）には羊を食べる習慣があります。現地では塊のまま焼くことが多いですが、家庭で作りやすいよう入手しやすいラムチョップを使っています。

■材料(2人分)

ラムチョップ	6本 合計約450g
A 塩	小さじ1
A 砂糖	小さじ1/4
A ガラムマサラ	小さじ1/3
A シナモン	小さじ1/3
A ブラックペッパー	適量
A レモンの皮のすりおろし	適量
A オリーブオイル	小さじ2
ローズマリー	1.5cm長さ1本
新じゃが	4個
筍 茹でたもの	小1本



@Bellatina

1 ラムチョップはフォークで数か所穴をあける。

3 <付け合わせ>鍋にローリエ・塩少々と皮つきの新じゃがを入れ、竹串が刺さる固さになるまで茹で、半分に切る。

5 皿に付け合わせの野菜、ラムチョップを盛り付ける。仕上げに油で揚げたローズマリー、レモンの皮をちらす。

■ パスクワ ■

キリストの復活の記念日で、カトリック教徒にとっては四旬節が終わる日でもあります。四旬節は、40日間の断食の期間で、キリストが荒野で40日間断食したことから来ています。パスクワの日付は年によって違います。3月22日から4月25日のあいだの日曜日です。今年4月16日になります。

■シトロン先生からのお知らせ■

日本橋三越はじまりのカフェでのレッスンのご案内

日時：4月11日（火）11:30～13:45

春の食材を使った和食をお弁当に仕立てます。おもてなしから日々の食卓、お弁当に使えるメニューです。ふきの扱いの基本を学び茎は煮物に、葉はお寿司に。鰯でつくる小袖鮓は必ず褒められる1品です。メニュー予定：鰯の小袖寿司、ふきの葉寿司、筍の木の芽あえ、ふきの青煮、鶏つくね焼き、ひさご卵、桜餅

講師：Citronヨーコ（クリナップ、料理教室「Petit Citron」主宰）

●TEL：03-3274-8843（午前10時30分～午後7時30分）

2 Aを全て混ぜ合わせ、①のラムチョップにすりこむ。ローズマリーを6個に切ったのせる。そのまま30分、室温でおいでしておく。

4 天板に筍・③の新じゃがを断面を上にして並べ、②のラムチョップをその上に並べる。170℃に熱したオーブンで16分焼いて取り出す。（中心部の温度54℃）

■ ポイント ■

焼き加減・・・脂が少ない羊肉は焼きすぎると固くなってしまいます。写真のようなピンク色が理想の焼き加減です。これ以上は焼かないほうがよいです。もうすこし赤く仕上げるのが好きな方は焼く時間を短くするとよいでしょう。



[お申込み・お問い合わせは こちらから⇒☆](#)