

◎ 洋風松風焼き ◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

お節にワインにあう1品を入れてみてはいかがでしょうか。伝統的な松風焼きにワイン漬けにしたドライフルーツをたっぷり加えて仕上げました。

■材 料

ミニパウンド型1台分(5.5×5.5×20cm)	
Aドライイチジク	100g
Aレーズン	30g
A赤ワイン	100ml
B鶏もも挽肉	180g※1
B鶏ムネ挽肉	200g※1
B砂糖	大さじ1
B白味噌	大さじ2
Bドライフルーツをつけていた赤ワイン	20ml
B醤油	小さじ1
B生姜の絞り汁	小さじ1※2
Cパン粉	20g
C卵黄	2個
D黒ゴマ	小さじ2
Dくるみ	20g



※1もも肉だけだと脂が多く、ムネ肉だけだと固くなりやすいのでMIXしていますがどちらか片方でも作れます。

※2生姜の絞り汁・・・生姜を皮ごとすりおろし、ぎゅっと押しつぶして汁だけをとったもの。

【Citron先生のコメント】

今回はミニパウンド型で作りましたが、量を増やして通常のパウンド型や、流し缶で作ってもよいです。型から外せなくなるのでオープンペーパーを敷くのはお忘れなく。ナッツはお正月らしさを出すために黒ゴマを使用しましたがお持ちのものを1種でもよいです。

・冷蔵保存4日。次第にじんわりしてきますので肉の部分はホイルで包み、ナッツの部分だけオープンなどで軽く炙ると日にちが経っても美味しく食べることができます。

・ドライフルーツを漬けていたワインは料理のソースに、はちみつ・シナモンを加えてホットワインにしても美味しいです。残さず使ってくださいね。

松風焼きは本来、鶏のミンチを焼いたもの。<浜の松風、裏寂し>という言葉のように表面にけしの実や青海苔を散らした様子が当時としては華やかであったのに反して裏は何もない様から名づいたようです。縁起良く扇の形に仕上げることが多い料理。今回は中にもドライフルーツをちりばめ裏も華やかに仕上げました。お節料理を作る人が少なくなった今、少し形を変えた洋風のお節料理もまた日本の伝統を残す手段になるかと思っています。このメニューもワインぴったりで人気の1品です。

1

Aをタッパーに入れ、1日～1週間冷蔵庫に入れてドライフルーツの赤ワイン漬けを作る。調理する30分以上前にザルに上げておく。型にクッキングシートを敷いておく。

2

ボウルにBを全て入れ、手で粘りが出るまでよく混ぜる。Cと①のレーズンを加えてさらによく混ぜる(肉ダネ)。型に2cm深さ肉ダネを入れ①のイチジクを並べる。その上に残りの肉ダネを詰め込むようにのせ、空気が入らないように型をトントンと台に軽く落とすようにする。表面にDを散らす。

3

220℃に予熱を入れたオーブンで18分焼く。串を刺して穴から透明の肉汁が出れば焼けている。