

## 2種のおもたせペースト！

2019年12月のレシピ①

レシピ提供：ばん くみこ先生

### ◎タラのブランドードと ドライフルーツのブルーチーズ和え◎

#### ■材料（作りやすい分量）

##### ①タラのブランドード

タラ（切り身）	2切（200g）
ジャガイモ	小2個（200g）
タイム	2枝
オリーブオイル	大さじ2
白ワイン	大さじ2
ニンニク	1片
牛乳	180cc～200cc
塩・白胡椒	適量

##### ②ドライフルーツのブルーチーズ和え

クリームチーズ	100g
ゴルゴンゾーラ	30g
ブランデー	大さじ1
ハチミツ	大さじ1
干し柿・イチジク・プルーン （お好きなドライフルーツ）	100g

カンパーニュ お好みで



- ①-1 タラは強めに塩をふっておく。ジャガイモは皮をむいて小さめにカットしておく。
- ①-2 フライパンにオリーブオイル（大さじ1）を熱し、タラとタイム（1枝）を入れてソテーする。ワインをかけて熱し、アルコールが飛んだら取り出し、皮を取り除き身をほぐしておく。
- ①-3 鍋にジャガイモ・牛乳・ニンニク・タイム（1枝）を入れて火にかける。ジャガイモに火が通ったらタイムを取り除きタラを加えて火にかける。
- ①-4 3にオリーブオイル（大さじ1）を加えてフードプロセッサーにかけ、塩・白胡椒で味をととのえる。
- ②-1 クリームチーズとゴルゴンゾーラは室温にもどしておく。ドライフルーツはカットしてブランデーとあえておく。
- ②-2 2種のチーズとハチミツをまぜあわせ、ドライフルーツをブランデーの汁ごとまぜあわせる。

#### <コメント>

簡単な2種類のペーストのご紹介です。

バケット、パテドカンパーニュ、クラッカーなどを添えて最初の1皿にいかがですか？

ドライフルーツはお好きなものを入れてください。今回は干し柿・イチジク・プルーンを入れました。ワインにあいますよ！

#### \*\*ここがポイント<ブランドード> \*\*

ブランドードは干ダラをもどしてペースト状にした南フランス料理です。2種のペーストは年末年始のホームパーティーのおもたせにもちょうどよいです。「私パンにあいそうなペースト持っていくね。」と連絡すれば、誰かが美味しいパンを購入してきてくれるでしょう。

