

◎ 鴨のロース和風仕立て◎

2019年12月のレシピ④

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

お節料理の定番の1品。少しアレンジするとおもてなしにも活躍する1品になりますよ。

【基本の鴨ロース和風仕立て】

■材料 鴨ロース1本分 15～18切れ

鴨ロース(胸肉) 1枚 約350グラム 室温に戻しておく

Aしょうゆ 200cc
A酒 200cc
Aみりん 200cc
A出汁 200cc



@Bellatina

- ① 鴨肉は皮目に斜め3ミリ幅に浅く切り込みを入れる。(肉が見えないように浅く)
- ② フライパンに鴨の皮目を下にして中火で皮目がきつね色になるまで油を取り除きながら焼く。他の面は色が白くなる程度にさっと焼く。

鍋にAの調味料を入れて沸かしアルコールが飛んだら、②の鴨を入れる。フツフツいわないくらいの弱火で約6分加熱したら鴨をバットに取り出す。(鴨の大きさや加熱前の温度によって時間は変わる。中心部の温度54度・慣れれば弾力でチェックするとよい)ホイルをかぶせ、鴨は保温し余熱でしっとり火を入れる、冷めたら切り分ける。(肉の色はピンクからうっすら赤いくらいが美味しいです。)
- ③ 薄切りにし芽ねぎを巻いて楊枝で止め、からしをのせる。好みで醤油を少し漬けて食べる。

*鴨の煮汁には鴨の風味がたっぷり。瓶に移して冷蔵保存で約2か月もちます。鶏肉や根菜の煮物に加えるととてもおいしくなりますよ。



@Bellatina

【鴨ロース和風仕立てジャガイモのカナッペ レシピ】

鴨のロース和風仕立て 上記より4切れ
鴨の煮汁 上記より小さじ2くらい
ジャガイモ (できればメイクイン) 1個
りんご 適量
からし 小さじ1
ハチミツ 小さじ1/2
塩 適量

- ① ジャガイモは皮ごと鍋に入れ、ジャガイモが隠れるくらいの水を注ぎ塩適量を加えて火にかける。竹串がすっと刺さる固さになるまで茹でる。皮をむき、5mm厚さの薄切りに包丁で切る。りんごは6ミリ角に切る。からしとハチミツを混ぜておく。

- ② 皿にジャガイモをのせ、表面にからしとハチミツを混ぜたものを塗る。その上に鴨をのせ鴨の煮汁を塗る。カットした林檎をのせる。塩を一つまみふる。ジャガイモ・鴨・りんごが一度に口に入るようにお召し上がりください。