

## 十勝ワインぐるグルメ～芽室町～ レシピ集

### 【虹鱒のあらい 醤油ドレッシングと共に】

#### 材料

虹鱒	厚さ2～3ミリ、一口大を3片	
醤油	適量	
オリーブオイル（エキストラ・ジン）	適量	
マヨネーズ	適量	
A	エンダイブ	適量
	ピンクペッパー	少々
	赤・黄ピーマン	少々

虹鱒は、一口サイズに身を削ぎ、人肌のぬるま湯で15～20秒優しく洗う。その後、冷水で同じ様に洗い、水気を切っておく。

醤油1、オリーブオイル3、の割合で混ぜ、「醤油ドレッシング」を作る。

出来たドレッシングで虹鱒を軽く和える。

を皿に平らに盛り、格子状にマヨネーズを絞り、Aを飾り仕上げる。

### 【牛ホホ肉グラタン こんがりトースト添え】

#### 材料

牛ほほ肉のスープ	30g × 6個
（固形ブイヨンのスープで煮込んだもの）	
ミートソース（市販品）	210cc
ホワイトソース（市販品）	210cc
ミックスシュレットチーズ	少々
パルメザンチーズ、牛乳、生クリーム	少々
塩、胡椒	適量
フランスパン	2切れ
スフレカップ（直径9センチ、深さ5cm）	× 3個



ミートソースに牛ほほ肉のスープを加え、絡む程度の濃度にし、肉が柔らかになったら塩、トマトを輪切りにして塩・胡椒で味を整える。

肉2個とミートソース約70cc位づつを各スフレカップに盛る。

ホワイトソースを牛乳と生クリームを加え、適当な柔らかさに火を入れながら伸ばし、塩、胡椒で味を整える。

を の上から約70ccかける。

各チーズを乗せ、オーブンで火を入れ、チーズに焼き色が付いたら出来上がり。

皿に載せ、薄めにスライスしたフライパンのトーストを添える。

(トーストには何も塗らない)

## 【ポテトの“海”詰め「白い聖火」】

### 材料

メイクイン ポテト	大6個
生クリーム、牛乳、バター	少々
塩、胡椒、白ワイン(トカップ)	適量
イカの塩辛(市販品)	90g
パルメザンチーズ	少々



ポテト3個の皮を剥き、円柱の形に整える。上部に詰め物用の穴を直径約2cm、深さ3cm位くり抜く。塩を加えたお湯で、竹串が通る程度まで茹でる。

残りのポテト3個は、皮を剥き、乱切りし、塩と牛乳を加えたお湯で竹串が通る程度茹でる。ザルに上げ水気を切り、水気が切れたら鍋に戻し、乾煎りし完全に水気が切れたら裏ごしする。

牛乳、生クリーム、バターを鍋に入れ、さっと沸騰したら を加え、手早く捏ねない程度に混ぜ、塩・胡椒で味を整える。

イカの塩辛は、バター少々を加え手早く炒め、白ワイン(十勝ワイン トカップ)を少々振り、軽く煮る。ザルにあけ、身と煮汁を分けて取って置く。

の煮汁はさっと沸騰させ、生クリームを加え味を整え、ソースとする。

のポテトに の身を詰め、 のソースを少々掛け、その上に の裏ごししたポテトを形良く絞る。その上にバターを少々とパルメザンチーズを乗せ、オーブン又はオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。

焼き上がったポテトを皿に盛り、仕上げに の残ったソースをポテトの周りに添える。