

「ホームパーティーメニュー」レシピ

※材料の分量はすべて「9人分」を目安としています。分量は参考までとなりますので、ご注意ください。

ぴよこさんのメニュー

＜トマトのオープン焼き＞

★材料

- 直径6cm程度の小さめのトマト9個
- 米 0.5合程度
- ホールトマト100g程度（トマトの形2個分くらい）
- ニンニク2片
- バジルの葉 4～5枚
- エクストラバージンオイル 大さじ3杯
- 塩・胡椒 少々



★作り方

- 1) トマトのヘタをとり、逆さまにし、上から1/4程度の部分で横にカットする。切り取った部分は蓋に。
- 2) 3/4の方のトマトの中身を小さなスプーンでくりぬく。
- 3) くりぬいたトマトの中身とホールトマトと一緒に滑らかになるように混ぜ、みじん切りのニンニクと、手で細かくちぎったバジルの葉を混ぜ合わせる。塩胡椒で味を濃い目に調えて、エクストラバージンオイルを混ぜる。最後に米を入れて混ぜる。
- 4) 中をくりぬいたトマトを耐熱容器に並べて、3) で作ったソースを中に入れていく。カップ一杯に溢れるくらい入れてOK。トマトの蓋をして、180度に温めたオーブンで30～40分程度焼いて出来上がり。

＜オイルフォンデュ＞

★材料

- マッシュルーム 18個
- レンコン 1本（20cmくらい）
- 人参 1本
- じゃがいも 2～3個
- カボチャ 1/4個
- うずらの卵の缶詰 1缶（10個位のもの）
- プチオニオン（ペコロス）9個
- ブロccoli 1株
- ニンニク2玉
- 焼肉の牛カルビ肉 18枚（スライスしたもの）
- オリーブオイル1：サラダ油1の割合で適量
※鍋の容量が満タンで2Lならオリーブ500ml、サラダ油500ml程度（半分くらい）
- 岩塩（揚げた材料につけて食べる。お好みのものを準備）



★作り方（下ごしらえ）

- 1) 野菜を一口大にカットし、レンコン、人参、ジャガイモ、ブロッコリーは軽く茹でておく。
- 2) 鍋に油を混ぜて入れて、ガスコンロで温度を上げてから専用の台（アルコールランプ）にのせる。
- 3) 最初にニンニクをばらして鍋に入れておき、浮いてきたら温度が高くなった目安。
- 4) 串に刺した材料を温まったオイルに入れて其々が揚げ、塩などお好みの味付けで食べる。

ほみさんのメニュー

<ささみのカマンベール巻き>

★材料

- 鶏ささみ 10本
- ベーコン 15枚
- カマンベールチーズ 1パック
- たまねぎ 1個
- エリンギ 1パック
- バター 40g
- 白ワイン 適量
- 塩・黒胡椒 少々
- 生パン粉・パルメザンチーズ 少々
- オリーブオイル 適量



★作り方

- 1) エリンギ、たまねぎ、ベーコン（5枚分）は1mm角に刻み、バターでまとめて炒める。全体に火が通ったら、白ワインを振り入れ、アルコール分をとばし、パン粉、パルメザンチーズを振り入れる。
- 2) 鶏のささみを麺棒などで軽くたたき、平らにする。
- 3) 平らにしたささみにベーコンを敷き、1)の具材をのせ、さらに10等分にしたカマンベールをのせて、具材を包み込むようにささみで巻く。
- 4) オリーブオイルをひいたフライパンで焼いて出来上がり。

ゆきまるさんのメニュー

<3種のカナッペ>

【アボガドとエビのカナッペ】

★材料

- エビ 5,6匹
- アボガド 1個
- バケット1/2本
- クレソン（あれば）
- マヨネーズ 適量
- レモン汁 適量
- わさび（チューブで1~2cm）
- 塩・胡椒 適量



★作り方

- 1) エビはカラつきのまま塩茹でし、カラをむいて1.5cm くらいに切る。
- 2) アボガドは皮とタネを取り、1.5cm くらいのサイコロに切り、レモンで色どめする。
- 3) エビ、アボガド、マヨネーズ、わさび、塩、コショウ少々を加えて、あえる。あればクレソンも荒くちぎって混ぜる。
- 4) 5mm幅にスライスして軽く焼いたバケットに3) をのせ、上にクレソンを飾って出来上がり。

【明太子とクリームチーズのカナッペ】

★材料

- クリームチーズ（フィラデルフィア） 1/2箱
- 明太子2腹
- バケット1/2本
- レモン汁 少々
- あればイタリアンパセリ

★作り方

- 1) バケットを5mm 幅に切り、軽くトーストする。
- 2) 明太子を皮から出し、レモン汁を少々ふって混ぜる。
- 3) クリームチーズと明太子をむらなく混ぜる。量は大きさによるが1～2腹。少しずつ混ぜて味見して好みの味に。
- 4) バケットに3) をのせて、あれば飾りにイタリアンパセリなどをちぎってのせて出来上がり。

【ドライフルーツとクリームチーズのカナッペ】

★材料

- クリームチーズ（フィラデルフィア） 1/2箱
- ドライフルーツ…干しぶどう、干しいちじく、プルーン、あんず、干しパパイヤなど
- 木の实…くるみ（荒く刻む）、スライスアーモンド、ピスタチオ（1/2に割る）など
- 黒パン 1/2本
- 洋酒（ラム酒など） 少々

★作り方

- 1) 黒パンは薄く（4mm くらい）にスライスして、軽くトーストする。
- 2) クリームチーズとドライフルーツと木の实と洋酒を混ぜる。
- 3) 味見をし、好みでハチミツを入れてもOK。
- 4) 3) を黒パンにのせて出来上がり。

<レンコンのチーズ焼>

★材料

- レンコン 5～6cm
- ベーコン 3～4枚
- スライスチーズ 1パック
- パルメザンチーズ 少々
- 塩（クレイジーソルト）・胡椒 少々

- サラダ油 適量

★作り方

- 1) レンコンの皮をむき、2～3mmの厚さに切り、ベーコンを薄切りにする。
- 2) フライパンに薄く油をひき、レンコンを並べ、ベーコンをちらし、チーズを上を敷き詰める。
- 3) あればパルメザンチーズをふり、塩、胡椒を軽くふる。
- 4) 弱火でチーズがとけてパリパリに近くなるまで焼く。
- 5) 冷ましてから、はがすように取り出し、適当な大きさに切るかちぎって出来上がり。



<牡蠣のベーコン巻>

★材料

- 生牡蠣 1パック
- ベーコン 牡蠣の個数×1/2枚
- 片栗粉 適量
- 塩・胡椒 少々
- レモン 1/2個位

★作り方

- 1) 牡蠣をよく洗う。
- 2) 牡蠣の水気をよく切り、塩、胡椒を軽くまぶし、片栗粉を軽く振りまぶす。
- 3) ベーコンは長さを半分に切り、ベーコンで牡蠣を巻き、爪楊枝で止める。
- 4) 油をひいたフライパンに4)を並べ、牡蠣がふっくらして火が通るまで焼く。
- 5) 小さく飾り切りにしたレモンをのせて出来上がり。



ソムリエール・キャサリンさんのメニュー

<シーフードパスタ>

★材料

- イカ（生） 3杯
- エビ（生） 27尾
- あさり（生からつき） 270グラム
- ムール貝（生からつき） 27個
- ニンニク（薄切り） 9片
- パセリ（みじん切り） 大さじ9
- ホールトマト（缶詰） 1800g
- アンチョビフィレ 9尾
- 白ワイン 180cc
- 塩・胡椒 適量
- オリーブオイル 適量
- パルメジャーノレジャーノのチーズ（お好みで召し上がる前にかける分）
- パスタ 900g



★作り方

- 1) イカは内臓と足を抜き取り皮をむき、胴を1cm幅に切る。
- 2) エビは背を折り曲げ、背わたを竹串で取る。
- 3) オリーブオイルを熱し、ニンニクの薄切りを入れ、香りが出てきたら、色づくまで中火で炒める。
- 4) 3)の色が付き始めたらフライパンから取り出し、アンチョビを入れる。
- 5) イカ、エビ、砂だししたアサリ、ひもを取ったムール貝を入れて混ぜ、白ワインを加える。
- 6) 5)のアルコール分を飛ばし、ホールトマトを1cm角大にカットしたものとパセリを入れる。（仕上げ用に少し残しておく）
- 7) ゆでたパスタをフライパンに入れ、全体をざっくり混ぜ合わせ、仕上げに塩、胡椒で味を調える。
- 8) 皿にもり、パセリを散らして出来上がり。