

ツヤっと輝く、40代女子力！／付録は軽くて大きい！ キルティング・バッグ

【グロー】

40代女性誌
No.1!
2014FEB.
2月760円
冬のマリンカラー
天海祐希



【じぶんBOOK】

新作初買いで開運！
【バッグ・靴・財布】

ルイ・ヴィトン、セリース、
グッチ、サンローラン、
プラダ、クロエ、フルラ、
バレンシアガetc.

ガチで選んだ2013年コスメ大賞
40代の激辛セレクト！
GLOWコスメグランプリ

G.タビテ研究所 オフェリア・高が占う2014年
輝く女の星のお告げ

マチ幅たっぷり34cm!



【特別付録】大人な光沢キルティング素材
デミルクスビームスの
ツヤめき
ビッグトート



外ポケットは
ファスナー開閉

お荷物は付録に含まれます。

40代女子は、2014年もっとツヤめく！

強運を呼ぶ女
になりたい！

人気急上昇の白！ 風水でツキも呼び込む着こなし術

【冬の白】で運気アップ！

これで乗り切る！ 私のジンクス＆ラッキーアイテム

YOU、市川実和子、高岡早紀ほか

美眉師・尾花ケイコによる幸運眉・完全プロセス

ハッピーがやってくる眉メイク

気になるウエスト周りもこれで解決！

タイトスカート＆
スキニーパンツをはきたい！

カルティエ、ロレックス、オメガetc.
これから持ちたい腕時計

これは可愛い！？

40代からの働き方・生き方

簡単＆華やか！ ご飯からデザートまで
デリみたいな持ち寄りレシピ



おいしさが倍増する
ソースバリエーション

Recipe 02
フライパンで作る
簡単ローストビーフ

ハードルが高いと思われるがちな主役級のお肉メニューですが、なんと加熱はたった15分というミラクルレシピ! 薄く切ってサーブするのが、よりおいしくいただくポイントです。

【ローストビーフ】

材料(4人分)

牛モモ・かたまり肉…約600g
(塩小さじ2、こしょう適量をよくもみ込む)

*下準備(前日から漬け込んでおく)
セロリの葉、人参の皮、パセリの茎、ベイリーフ1枚、黒こしょう、タイム・ローズマリーなどのハーブをジッパー付き保存袋に入れ、オリーブオイル大さじ2、赤ワインビネガー大1、赤ワイン1カップを加えたところに肉を入れて全体になじませ、密封して冷蔵庫へ。

作り方

- ①冷蔵庫でひと晩漬け込んだ肉は、焼く少し前に冷蔵庫から出して必ず室温に戻しておく。
- ②袋から取り出した牛肉を、中火にかけたフライパンで全面を色よく焼く(約5分)。
- ③漬け込んでいた香味野菜と漬けだれを①に入れ、ふたをして中火で蒸し煮にする(約10分)。
- ④③をざるにあけ、牛肉はアルミホイルに包んで余熱で火を入れる。
- ⑤④がほどよく冷めたらアルミホイルを外す。できるだけ薄く切って盛りつけ、3種のグレービーソースを添える。あればクリソンを飾る。

【3種のグレービーソース】

材料(4人分)

A 漬け汁で作るグレービー
バター…大さじ1、小麦粉…大さじ1、水…1カップ、圓形スープの素(ビーフ)…1個、ベイリーフ…1枚

B 白いグレービー
ホースラディッシュ…大さじ1、生クリーム…1/2カップ、レモン汁…小さじ1/2、塩・砂糖…各適量

C 緑のグレービー
大根…200g、柚子こしょう…小さじ1、大葉…10枚(みじん切り)

作り方

- ①肉を焼いた後のフライパンにバターを溶かしてから小麦粉を入れ、弱火で茶色くなるまでかき混ぜながら加熱する。しっかり茶色になったら、水と圓形スープの素、ベイリーフを加え、とろみがつくまで火を入れる。
- ②材料すべてボウルに入れ、泡立て器で8分立てにする。
- ③大根をすりおろし、柚子こしょう、みじん切りの大葉を合わせる。



萬能折などのちょっと高級感のある外箱を再利用。ワックスペーパーを敷いた上に肉をスライスして敷き詰め、紙を和紙などくるんでリボンを。ソースは密閉性の高いふた付きのガラス瓶に。

Winter Party Recipes

簡単&華やか! ほめられること間違いなし

デリミたいな持ち寄りレシピ

手軽なのにちゃんと華やか。そんなアイデアメニューを知っていればもう安心。持ち寄りパーティへの参加が楽しくなる、とっておきレシピ大公開!

撮影:石黒美穂子 取材・文:奥山ミカ



Part 1 人気料理研究家の好評レシピ

持ち寄りレシピ開拓著書が評判のおふたりに、龍巣だけが「あっ!」と言わせる豪華なメニューを教えていただきました。



Recipe 01
ビーツを使った赤と白の前菜2種

食卓に華やかさを与えてくれる深紅の野菜・ビーツ。缶詰をまるごと1缶使い切って個性的な2品に仕上げました。さわやかな味わいは、ワインのお供にもぴったりです。

【カリフラワーとビーツの前菜】

材料(4人分)

カリフラワー…1個
ビーツ(缶詰)…3~4枚(みじん切り)
生クリーム…100ml
マスタード…小さじ1/2
フレンチドレッシング
白ワインビネガー…20ml
オリーブオイル…30ml
にんにくかけ(みじん切り)
塩・こしょう各適量

作り方

- ①油漬けしたお湯に地(分量外)を入れ、カリフラワーをやわらかくなるまで茹めます。
- ②①をボウルに取り、塩・こしょう、できあがったフレンチドレッシング50mLを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で30分ほど置く。
- ③生クリームをボウルにあけ、泡立て器で軽く角の立つ程度(B分立て)まで泡立てたら、マスタードを加えて混ぜる。
- ④②を③に加えてよく和え、ビーツのみじん切りをちらす。あればイタリアンパセリを飾る。

【ビーツとサワークリームのサラダ】

材料(4人分)

ビーツ…上記の前菜の残り全部(1缶でも可)
サワークリーム…150g
イタリアンパセリ…適量

作り方

- ①ビーツはざるに取り水気を切る。
- ②サワークリームをボウルにあけ、練ってやわらかいたところに①を加えてよく和える。
- ③器に盛りつけ、イタリアンパセリを飾る。

