

料理や食を楽しむヒントがいっぱい

Kai House

www.kaihouse.jp

Special
Edition

2017
Winter

パ
ー
ティ
ー
レ
シ
ピ
集



Kai House

Special
Edition

2017 Winter

Contents

パーティーレシピ集

- 04 前菜のレシピ
- 12 メイン料理のレシピ
- 18 デザートのレシピ
- 20 シェフに学ぶパーティー料理





Kai HouseのWEBサイトも更新中!

カイハウス

検索

こちらに掲載の記事・レシピはWEBサイトでもご覧いただけます。
調理で活用している便利な器具類も、掲載の商品名や品番で検索でき、
そのまま購入できます。ぜひご覧ください!

発行 貝印株式会社 撮影/LIGHT MAN PICTURES 新美 勝・浦田圭子(P.04~15、17~19)、宮本信義(P.16、20、24)、岩田えり(P.20~23、25) デザイン/柿田浩友
制作/株式会社マガジンハウス、株式会社セブンオークス・パブリッシング 印刷/凸版印刷株式会社

当社の都合により、予告なく商品が製造中止、仕様変更になる場合があります。商品の価格はすべて税込です。

前菜
のレシピ

4

[レシピ考案者]

料理研究家

馬場香織さん

ばば かおり

材料

(Kai House SELECT お手入れ
ラクラク加工のスリムパウンド型 小 1台分)

水 600ml
白ワイン 100ml

【香味野菜】

セロリの細い茎・葉、パセリの茎、にんじんの皮、玉ねぎ、ベイリーフ、粒こしょう、タイムなどの香味野菜をお好みの分量で

海老(殻つき) 200g
固形スープ 1個
塩、こしょう 各適量
板ゼラチン 20g
うずら卵 10個
ケッパー 大さじ2
アボカド 1個
レモン汁 適量

【ソース】

マヨネーズ 大さじ3
生クリーム 大さじ1
レモン汁 大さじ1/2
ディル 2枝
バゲット 1本

下準備

アボカドは皮をむいて角切りにし、レモン汁をふって冷やす。うずら卵を10分ほど茹でて1/2に切る。ケッパーは水で洗う。板ゼラチンは冷水でふやかす。ディルはみじん切りにする。海老は洗って背わたを取る。

作り方

①o.e.c. 片手鍋 18cm(ふた付)に水、白ワイン、[香味野菜]を入れて沸騰させ、海老を殻のまま加える。すぐに火を止め蓋をして10分ほどおく。海老を取り出し、冷まして尻尾を取り、殻をむいて2cmに切る。残りは一旦ザルで濾して鍋に戻しておく。

②①の鍋を再度温め、固形スープを溶かし、塩、こしょうで味を調える。火からおろして板ゼラチンを溶かし氷水で鍋ごと冷やす。

③②にとろみが付きはじめたら、ラップを

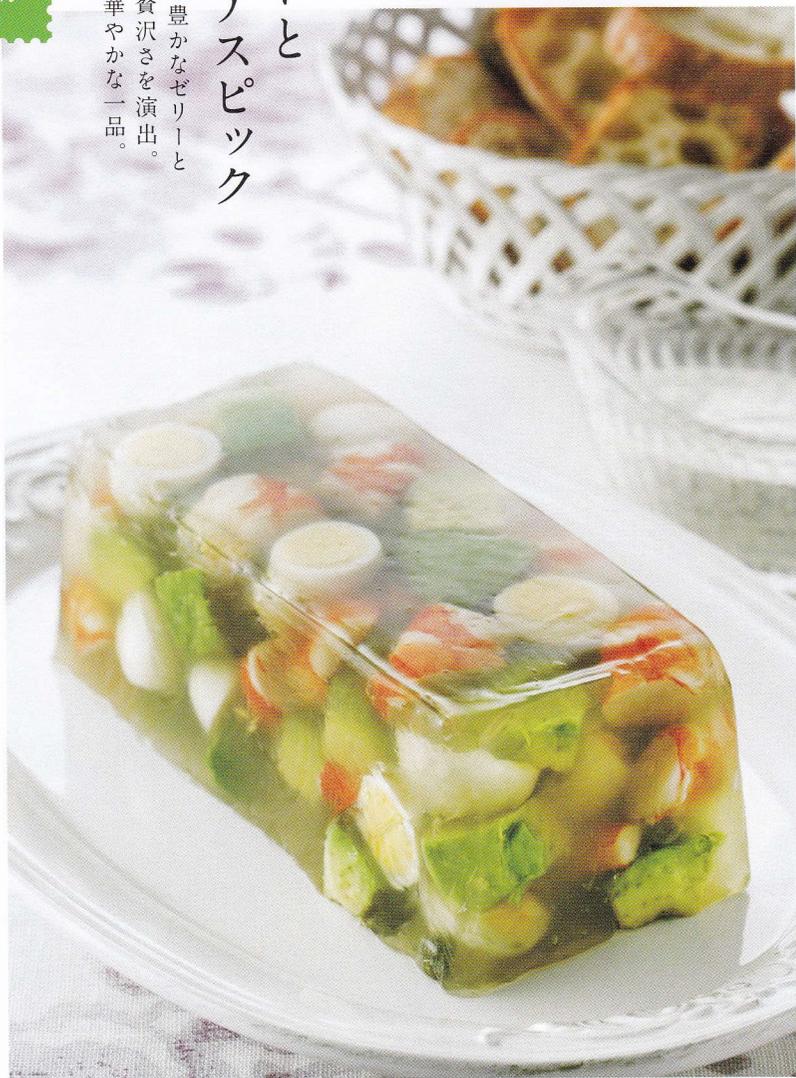
敷いたお手入れラクラク加工のスリムパウンド型 小に①の海老、うずら卵、ケッパー、アボカドを少量入れ、冷やした②を少量流し加える。それを何度か繰り返して型がいっぱいになるまで入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

④SELECT100 ドレッシングウィスクで[ソース]の材料をすべて混ぜ合わせる。

⑤を型から取り出し、食べやすい大きさに切って盛りつける。[ソース]と切り分けたバゲットを添える。

アボカドと 海老のアスピック

香味野菜の風味豊かなゼリーと大ぶりの具材が贅沢さを演出。切り分けた時に華やかな一品。



Point

型にラップを敷いてから仕上げると、型くずれの心配もなく、簡単に取り出せます。