

ブラッスリーオザミに習う 名店のまかない料理

カジュアルに本格フレンチが食べられる店として人気の「ブラッスリーオザミ」から秋にぴったりの料理をご紹介します。お気に入りのワインと一緒に秋の夜長を楽しもう！

Photos: Yoshihiro Hashimoto
Styling: Makiko Iwasaki
Text: Akiko Kawagoe



シンプルな煮込み料理は
まかないにぴったり

「普段から煮込み料理は、まかないとしてよく出ますね。材料を切つて味つけさえしてしまえば、あとは時間がおいしくしてくれるので家庭で手軽に作る料理としてもおすすめです」と、料理長の羽立昌史さん。

フランス風の肉じゃがともいえる豚肉とじゃがいもの煮込み、通称“ベックオフ”ときのこと砂肝を使ったサラダの2品を教えていただいた。どちらも使う食材が少なく、簡単に作れるのがうれしい。

「ベックオフ」というと数種の肉を入れることが多いですが、豚バラのブロック肉に塩、こしょうで下味をしっかりとつけ、ベーコンを入れるだけで十分に味わい深くなります」じっくりとオーブンで焼くことでじゃがいもに素材の旨味がぎゅっと閉じ込められ、贅沢なごちそうに仕上がった。

ブラッスリーオザミ流のおしゃれなまかない料理とワインで今夜の食卓を演出してみたいかが？

フランスの古き良きブラッスリーを彷彿させるノスタルジックな店内。肩ひじ張らずに本格フレンチとピオワインが楽しめる。月ごとに季節のフェアを開催し、夜にはピアノ演奏もある。

アルザス風の肉じゃがは
ねっとりとしたじゃがいもが絶品！

豚肉とじゃがいもの煮込み

材料（4人分）

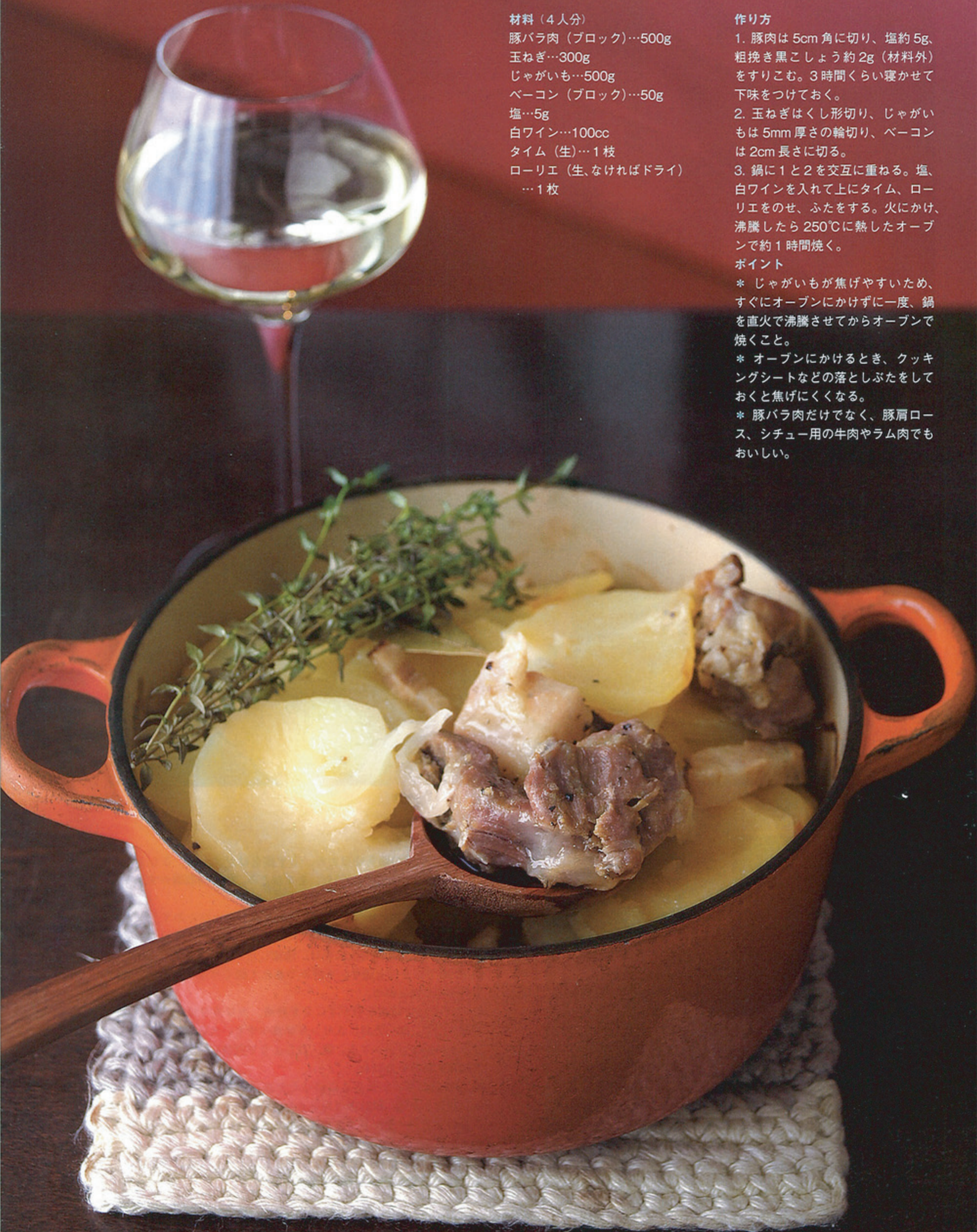
豚バラ肉（ブロック）…500g
玉ねぎ…300g
じゃがいも…500g
ベーコン（ブロック）…50g
塩…5g
白ワイン…100cc
タイム（生）…1枝
ローリエ（生、なければドライ）
…1枚

作り方

1. 豚肉は5cm角に切り、塩約5g、粗挽き黒こしょう約2g（材料外）をすりこむ。3時間くらい寝かせて下味をつけておく。
2. 玉ねぎはくし形切り、じゃがいもは5mm厚さの輪切り、ベーコンは2cm長さに切る。
3. 鍋に1と2を交互に重ねる。塩、白ワインを入れて上にタイム、ローリエをのせ、ふたをする。火にかけ、沸騰したら250℃に熱したオーブンで約1時間焼く。

ポイント

* じゃがいもが焦げやすいため、すぐにオーブンにかけずに一度、鍋を直火で沸騰させてからオーブンで焼くこと。
* オーブンにかける時、クッキングシートなどの落としぶたをしておくとしぼたにくくなる。
* 豚バラ肉だけでなく、豚肩ロース、シチュー用の牛肉やラム肉でもおいしい。



Chef's taste comes to
my home.

やわらかい砂肝のコンフィにビックリ！
ブルゴーニュの赤ワインと一緒に召し上がれ

きのここと砂肝のサラダ



「ブラッスリーオザミ」料理長の羽立昌史さん。
自ら猟に出て新鮮なジビエ料理を提供するこ
だわり派。

東京都千代田区丸の内3-3-1

新東京ビル1階

tel: 03-6212-1566

<http://www.auxamis.com/brasserie>

材料 (4人分)

砂肝…200g
まいたけ…50g
エリンギ…50g
にんにく (みじん切り)
…1/2片
セルバチコ…適量
いんげん
(ゆでて半分に切る)
…3本
ミニトマト (半分に切る)
…3個
アーモンドスライス
(ローストする)…少々
塩、こしょう…各適量
ピネグレットソース…適量
サラダ油…適量

作り方

1. 砂肝は両側の筋を切りとり、うす皮をはがす。塩、こしょう各2g、砂糖ひとつまみ (材料外) をすりこみ、約3時間寝かす。キッチンペーパーなどで水気をふきとる。
2. 砂肝のコンフィを作る。鍋に1を入れてひたひたのサラダ油を注いで沸かす。火を止めて余熱で30分ほど砂肝に火を通す。砂肝を取り出してまた鍋を火にかけ、沸騰したら砂肝を戻す。同様に余熱で30分ほど火を通す。*好みであと1回くり返すとより砂肝がやわらかく仕上がる。
3. フライパンに油を引かずに2を炒め、カリカリになるまで焼いて取り出す。まいたけ、エリンギは食べやすい大きさに切り、同じフライパンでソテーする。塩、こしょうで調味し、最後ににんにくを加えて香りをつける。
4. 器に食べやすい大きさに切ったセルバチコを盛り、ピネグレットソースをかけ、砂肝のコンフィときのこと類、いんげん、ミニトマトをのせてアーモンドスライスを散らす。

ポイント

- * 砂肝は、コンフィにするのが手間ならソテーしただけでもよい。
- * 鶏レバーのソテーでもよく合う。