

# 「メゾン サンカントサンク」自慢の 前菜盛り合わせ

## H：紫キャベツの酢づけ

### 【材料】（15人分）

紫キャベツ（せん切り）……1個  
リンゴ（せん切り）……1個  
タマネギ（スライス）……1個  
ジュニパーベリー……7粒  
グラニュー糖……少量  
赤ワインビネガー……270g  
白ワイン……56g  
水……170g  
ハチミツ……32g  
塩……適量  
白コショウ……適量  
サラダ油……適量

### 【作り方】

- (1) 鍋にサラダ油をひき、タマネギに塩少量を加え、しんなりするまで炒める。
- (2) 紫キャベツとリンゴ、塩少々、白コショウを加え、炒める。
- (3) 野菜がしんなりしたらジュニパーベリー、グラニュー糖、赤ワインビネガー、白ワイン水、ハチミツを加え、蓋をして10分ほど蒸し煮する。
- (4) 味見して塩、酢加減を調整し、冷ます。
- (5) 冷めたらもう一度味見をして、必要であれば塩、酢を足す。

## I：鶏のガランティース

### 【材料】（70人分）

鶏モモ肉……6枚

<ファルス>

豚バラ 250g

豚肩肉…500g

豚首肉……63g

鶏レバー……125g

タマネギ……1個

ニンニク……1個

塩……20g

白コショウ……2g

キャトルエピス……2g

ブランデー……10g

全卵……1個

ブイヨン・ド・レギューム（又はローリエ、パセリの茎、野菜の切れ端や皮を入れて沸かし香り移した水）……適量

### 【作り方】

(1) ファルスを作る。タマネギ、ニンニクを皮付きのままアルミホイルに包んで200℃のオーブンに入れ、1時間ほど中心まで火を入れる。

(2) 1が完全に冷めたら皮をむき、豚肉、鶏レバーと共にミンサーで粗く挽く。

(3) ボウルに2、塩、スパイス、酒、卵を加え、粘り気が出るまで手でよく混ぜる。

(4) 鶏モモ肉を開いてスジをそうじし、肉叩きで薄くのばす。

(5) ファルスを中心にのせて筒状に巻き込む。ラップで巻き、さらにアルミホイルで巻いてタコ糸で縛る。

(6) ブイヨン・ド・レギュームに5を加えて60～70℃に熱し、1時間ほど茹でる。

(7) 中心温度が65℃になったら冷水にとって冷ます。冷蔵庫で2週間～1カ月保存可能。

## J：白レバーのペースト

【材料】（25cm×8cm×6cmのテリーヌ型1台分）

白レバー……450g

豚背脂……150g

ジュニパーベリー……3粒

卵黄……1個

生クリーム……310ml

ブレンダー……25ml

塩……15g

白コショウ……3g

グラニュー糖……4g

【作り方】

- (1) 白レバー、背脂、ジュニパーベリーをフードプロセッサーで回しペースト状にする。
- (2) 1を3回裏漉しする。
- (3) 卵黄、生クリーム、ブレンダー、グラニュー糖を加え混ぜ、塩、コショウで味を決める。
- (4) テリーヌ型（もしくはココット鍋）に詰めて蓋をし、160℃のオーブンで1時間～1時間半、湯煎で火を入れる。
- (5) 竹串を刺して中心まで火が通っていることを確認し、型ごと氷水につけてしっかり冷やす。
- (6) 空気に触れないよう表面にラップをして冷蔵庫で2週間、ラードを上を薄く流し空気を遮断すると1カ月保存可能。

## K：クリームチーズとネギのディップ

### 【材料】（30人分）

クリームチーズ……500g  
生クリーム（脂肪分35%）……150g  
塩……6g  
白コショウ……2g  
グラニュー糖……7g  
万能ネギ……1/2束

### 【作り方】

- (1) フードプロセッサーにクリームチーズと沸かした生クリーム、塩、コショウ、グラニュー糖を加え混ぜる。
- (2) 1を氷をあてたボウルに移して粗熱をとり、万能ネギを加え混ぜる。  
※万能ネギのほか、ラム酒に漬けたレーズン、オリーブのみじん切り、ディルのみじん切りなどでもおいしい。

## L：赤タマネギのマリネ

### 【材料】（8人分）

赤タマネギ……1個  
シェリービネガー……150g  
ハチミツ……20g  
塩……適量

### 【作り方】

- (1) 赤タマネギの皮を剥いてくし切りにし、バラバラにほぐす。軽めの塩水でさつと湯がき、氷水におとしてシャリシャリ感を残す。
- (2) シェリービネガーとハチミツ、塩を混ぜたものに半日漬ける。