

《鳥腿のロースト キノコクリームソース》

■行程

①塩 → ②焼き → ③寝かし → ④ソース作り → ⑤仕上げ焼き → ⑥盛り付け

■材料

●鳥のロースト

- ・塩 肉の重量の1~1.2%
- ・胡椒 適量
- ・ニンニク1片、ハーブ類（ローズマリー、ローリエ等）
- ・バター 10g
- ・サラダオイル 大さじ1

- 1 鶏肉の余分な脂身部分をカットし、厚さが均一になるように開き、皮目に切り込み
- 2 フライパンにサラダオイルを敷き、ニンニクとハーブを入れ、皮目から中弱火で「皮目7割、裏3割」のイメージで焼く。
- 3 金串で「熱い」と感じる温度まで火を入れ、アルミホイルで休ませる。
- 4 ソースができたなら、バターを入れたフライパンをしっかりと熱し、皮目を仕上げ焼き

●キノコクリームソース

- ・玉ねぎ 少量
- ・しめじ等のキノコ類 一握り
- ・白ワイン 30g
- ・生クリーム 50g
- ・ブイヨンスープ 30g
- ・バター 10g
- ・ニンニク 1片（肉焼きの時のニンニクが残ってたらそれで）
- ・塩、砂糖、胡椒 適量

- 1 肉焼きの油を使用し、玉ねぎ、ニンニクのみじん切りをいため、キノコを炒めながら、白ワインを加えアルコールを飛ばす。
- 2 ブイヨンスープを加え、1分ほど煮込み、生クリームを加え、ソースに粘度が少し出るまで煮詰める。
- 3 塩・砂糖・胡椒を加え味を整える。