

今回はココち料理教室でいつも料理を教えてくださいている
ハウスウェディング創作料理レストラン「ザ・ハウスオブリンドマール」
支配人兼料理長満永恵太先生にご紹介いただきました。

若鳥のワインビネガー風味

手軽にチキンを柔らかく、
優しい酸味がベストマッチ！



若鶏のラグー(5人分)

鶏もも肉	2.5枚(約800g)
オリーブオイル	5cc
赤ワインビネガー	40cc
市販のデミグラスソース	140cc
水	60cc
ローズマリー	1本

ワンポイント

鶏肉は弱火～中火で皮目がパリッとなるまで焼く。お酢を入れる事によって柔らかく仕上がります。ラグーはフランス語で煮込みのこと。

茸のフリカッセ(5人分)

椎茸・しめじ・エリンギ	各30g
ベーコン	20g
バター	10g
生クリーム	80cc
ブロッコリー	25g(5個)
ヤングコーン	5本
イタリアンパセリ	適量

ワンポイント

茸のフリカッセ(クリーム煮)は茸をソテーする際余分な水分が出ないよう強火で一気に炒める。そしてクリームの中にその香りを閉じ込める。

作り方!

1. 鶏もも肉に塩胡椒してオリーブオイルをひいたフライパンでソテーする。



2. 赤ワインビネガーを入れ、沸かしたらデミグラスソース、水、ローズマリーを入れ鶏肉に火が通るまで炊く。



3. 茸のフリカッセを作る。茸、ベーコンをスライスして鍋にバターと共に入れ炒める。



4. 生クリームを入れ沸かしたら、塩胡椒で味を整える。



講師

満永 恵太 先生

- ・ハウスウェディング創作料理レストラン「ザ・ハウスオブリンダマール」支配人兼料理長
- ・ショールームこちフレンチ料理教室講師
- ・西部ガス八幡ショールーム料理教室講師
- ・黒崎メイトカルチャー料理教室講師
- ・ニビシ醤油料理レシピ開発専属シェフ

満永先生は北九州市八幡西区黒崎のハウスウェディングも行える創作料理レストラン、ザ・ハウスオブリンダマールの支配人兼料理長をされています。ショールームこち大人気のフレンチ料理教室の講師もしていただいています。他にも西部ガス八幡ショールーム料理教室講師・黒崎メイトカルチャー料理教室講師・ニビシ醤油料理レシピ開発専属シェフと日々忙しく御活躍されています。

