

BOTECHIN COOK BOOK



ほてちんの
ワインのつまみ
BY ほてちん

ぼてちんお気に入りのワインのつまみを紹介します。ついでに飲んだ後にちょっと食べたくなる、小さな菓子のレシピも一緒に載せてみました。どちらも昔から作られている、シンプルな料理です。食卓にちょっと珍しい異国の料理が乗ることで、皆さんの会話が弾み、健康な食欲と消化が増進すると幸いです。



*アリゴ

【材料】 2人分

- ・トム フレーシュ 200g (右写真参照)
- ・じゃがいも 400g
- ・バター 30g
- ・にんにく 1片 (すりおろす)
- ・生クリーム 10g
- ・塩、コショウ 少々
- ・牛乳 適宜



【作り方】

(1) じゃがいもを柔らかくなるまでゆでたら、つぶして、漉し器で漉す

(2) じゃがいもに生クリーム、バター、にんにく、塩、コショウを入れて混ぜる

(3) (2)を鍋に入れて、弱火にかける

(4) 薄く切ったトムフレーシュを鍋に入れてよく混ぜる

(5) パサパサにならないよう牛乳を足しつつ、15分ほど混ぜ、滑らかなペースト状になったら盛り分けて食べる



2人分にはちょっと量が多いかもしれません。肉料理の付け合せにピッタリです。フランスの郷土料理ですが、イギリスのランカシャーチーズで作るレシピなどもあります。トムフレーシュがある店は少ないですが、神楽坂のチーズ専門店アルページユ (<http://www.alpage.co.jp/>) の通信販売などで購入することもできます。

*アーモンドケーキ

【材料】

- ・小麦粉 226g
- ・バター 113g
- ・砂糖 113g
- ・アーモンドプードル 113g
- ・卵 2個

【作り方】

- ・バターを溶かす
- ・溶いた卵を一個ずつ加える
- ・砂糖、アーモンドプードルを加えてよく混ぜる
- ・小麦粉をふるいながら加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- ・型に入れる
- ・180℃のオーブンで15分を目安にいい色になるまで焼く
- ・好みにジャムを塗ったり、粉砂糖をまぶしてもいい



1845年にヘンリエッタ・ダビディスが出版した料理本のレシピを参考に、作りやすくアレンジしたものです。シンプルな焼き菓子なので、ワインを飲んでいて、ちょっと甘いものがつまみたくなった時にも、意外となじんで美味しいです。