

チキンブイヨンとポトフ

チキンブイヨン

<材料> (5リットル分)

鶏ガラ	4羽分
鶏もも肉	4本
水	約7リットル
玉ねぎ	1個
にんじん	2本
セロリ	1本
ポロ葱 (なければ白葱で代用)	1本
タイム	3枝
ローリエ	1枚
パセリの茎	1本
にんにく	2片
クローブ	2本
白粒こしょう	10粒



ポトフ

<材料> (4人分)

チキンブイヨン	約2リットル
チキンブイヨンの鶏もも肉と野菜	
キャベツ	1/4個
かぶ	1個
ソーセージ	4本
ベーコン (塊)	200g
ローリエ	1枚

ソース&薬味

ハーブクリーム

生クリーム	100ml
シブレット	20本
パセリ	1/2枝
セルフイーユ	2枝

Act OnTV

ケイパー・マヨネーズ

マヨネーズ.....	100 g
卵黄.....	1 個
白ワイン酢.....	10ml
マスタード.....	15 g
サラダ油.....	100ml
ケイパー.....	大さじ 1
生クリーム.....	50ml
パセリ.....	1/3 枝
ゆで卵.....	1 個

粒マスタード、粗塩

ピクルス (きゅうり、小玉ねぎ)

塩、こしょう

(作り方)

<チキンブイヨンを作る：材料の下処理>

- ①鶏ガラはおしりの脂の部分を切り取り、肺や背肝などの残っている内臓を取り除き、水洗いする。
- ②鶏もも肉は盛り付けたときの見栄えを良くするため、足首を骨ごと切り落とす。



- ③玉ねぎ、にんじんの皮をむき、玉ねぎにクローブを差し込む。



Act OnTV

- ④ポロ葱は縦半分に切り、水できれいに洗う。タイム、ローリエ、パセリの茎を間にはさみ、糸で縛る。



<チキンブイヨンを作る：煮込む>

- ①鍋に鶏ガラ、鶏もも肉を入れ、水を注ぎ、火にかける。
②沸騰したらあくをきれいに取り除き、香味野菜、白粒こしょうを加え、弱火で煮込む。



- ③約 40 分煮込んだらポトフ用に鶏もも肉を取り出し、乾燥しないようにラップをしておく。
④沸騰してから約 2 時間半～3 時間煮込み、十分に味が出たらにんにく以外の野菜をポトフ用に取り出し、液体をキッチンペーパーを敷いた漉し器で漉す。



- ⑤すぐ使わない場合は冷やして冷蔵庫で保存する。冷凍保存も可能。



Act OnTV

<ポトフを煮込む>

- ①鍋にチキンブイヨンを入れ、下味の塩をし、くし形に切ったキャベツ、皮をむいてくし形に切ったかぶ、ローリエを加えて煮込む。
- ②①の野菜が柔らかくなれば、ベーコン、ソーセージを加えて軽く煮る。
- ③取り出しておいたチキンブイヨンのセロリは筋を取り、食べやすい大きさに切る。ポロ葱はハーブを取り除き、同様に切る。にんじんも同様に切る。
- ④チキンブイヨンの鶏もも肉と③の野菜を加えて温め、スープの味を確認し、味を調える。



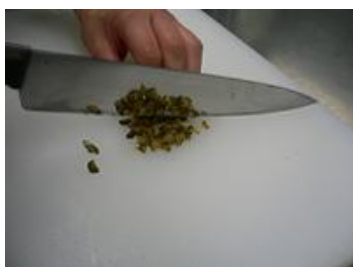
<ソースを作る：ハーブクリーム>

- ①シブレットは小口切りに、セルフィーユとパセリは葉をむしってみじん切りにする。
- ②生クリームに塩を加えて少しとろみがつくまで泡立て、みじん切りにしたハーブを加え混ぜる。



<ソースを作る：ケイパー・マヨネーズ>

- ①ケイパーは粗く刻む。
- ②ゆで卵の殻をむいて卵黄と卵白に分け、卵黄はフォークでつぶし、卵白は粗く刻む。



- ③ボウルに卵黄、マスタード、白ワイン酢、塩、こしょうを入れて混ぜる。泡だて器でしっかり混ぜながらサラダ油を少しずつ加え、マヨネーズを作る。

Act OnTV

④マヨネーズに生クリームを加え、さらにケイパー、ゆで卵、パセリのみじん切りを加え混ぜる。



<盛り付け>

①皿に野菜と肉類を盛り合わせ、スープを注ぐ。ソースとピクルス、粒マスタード、粗塩を別に添える。