

Waterzoi

「富士の鶏腿肉と山麓有機野菜のワートルゾイ」



(4人分) 鶏腿正肉 600g にんにく 1/4 片 玉ねぎ 1/4 個 長ねぎ 1/2 本 にんじん 1/4 本 セロリ 1/4 本
じゃがいも 2 個 ブロccoli 適宜 卵黄 2 個 生クリーム 150cc ローリエ 1 枚 セロリの葉・塩・コショウ・
オリーブオイル 適量

1. 鶏腿正肉は大きく切る。
2. にんにくはみじん切り、玉ねぎはスライス、長ねぎ・にんじん・セロリは棒状に切る。
3. じゃがいもは塩茹で、もしくは蒸かして皮を剥き食べやすい大きさに切る。ブロッコリーは塩茹でして冷水につけ、水気を切る。
4. 厚めの鍋を熱しオリーブオイルを入れ、両面に塩・コショウした 1 を皮面からソテーする。
5. 皮面が程よくきつね色になったら、肉を返して軽く火を入れ、一旦鍋から取り出す。
6. 5 の鍋に 2 を加え炒める。
7. 6 に 5 を戻し、少量の水とローリエを加え、蓋をして蒸し煮する (ブレゼ)。煮汁が少なければ水をたす。
8. 火が入ったら肉を取り出し、野菜と煮汁をざるで濾し、肉と野菜は温かい所に置き、煮汁は鍋に入れる。
9. ボールに卵黄と生クリームを入れ、塩・コショウを加えホイッパーでよくかき混ぜる。
10. 8 の煮汁をひと沸かしし、火を止めて 9 を加え合わせ、弱火にかけ木べらでかき回しながら濃度を付け、乱切りのセロリの葉を加え、塩・コショウでソースの味を調える。
11. 深皿に 8 の肉と野菜を盛り、10 のソースをかけ、3 を添える。

MEMO

フランス隣国ベルギー生まれの Waterzoi は、当地ではとってもメジャーな料理です。元々は魚のスープをヒントに鶏料理として広まった、変わり種のキュイジーヌ。鶏と野菜のうまみを卵黄と生クリームの濃厚な味付けソースでリッチにいただく、クラシックな逸品です。

富士山麓の鶏肉と卵、有機野菜でベルギー風はいかがですか。パンとの相性は言うまでもありません。本場同様ベルギービールで、また柔和な白ワインで、おしゃれな食卓お楽しみください。

www.restaurant-mitsu.com/class/index.html

