

Supreme de volaille FUJI et pomme de terre aux HASSELBACKEN

「富士の鶏胸肉とじゃがいものハッセルバック ハーブ風味 菜花添え」

ネットで話題のハッセルバックポテト?・ハッセルバックチキン?いかが



(4人分) 鶏胸肉 400g ジャガイモ 4個 豚バラ肉燻製(ベーコン) スライス 4枚 にんにく 1/4片 玉ねぎ 1/4個 グリュイエールチーズ・パルミジャーノレジャーノチーズ・EXV オリーブオイル・バター・タイム・ローリエ・ローズマリー・菜花・塩・コショウ適量

1. 鶏胸肉は皮を剥ぎ取り、切り離さない様気を付けながら 1cm 間隔に切り込みを入れる。豚バラ肉燻製と グリュイエールチーズのスライス は鶏胸肉の切り込み長さ程に切り、胸肉の切り込みにタイム・ローリエ・ローズマリーと共に交互に挟み詰める。
2. ジャガイモは皮付きのまま、チキン同様に切り離さない様割り箸等を下に置き 2mm 間隔で切り込みを入れ、ボールに入れ流水にさらし、水気を拭きとる。
3. にんにくと玉ねぎはそれぞれみじん切りにしてボールに入れ、EXV オリーブオイル・塩・コショウ・タイム適量を加え合わす。
4. パルミジャーノレジャーノチーズとバターは小さく切る。
5. 2のジャガイモの隙間に3を挟み込み、4と塩・コショウをかけオーブン用グラタン皿等に載せ、200℃のオーブンで 40~50分表面を香ばしく焼く。
6. 1の鶏胸肉はばらさない様気を付けて全面に塩・コショウし、オリーブオイルを塗ったオーブン用バットに載せ、オリーブオイルをふりかけて 200℃のオーブンで 20~30分ローストし、肉に火が入ったらそのまま温かい所で休ませる。
7. 菜花は食べやすい大きさに切り、熱したフライパンでオリーブオイルでササッと炒め、塩で味を調える。
8. 6の鶏胸肉は縦にハーフに切り分け、皿に盛り、5と7を添える。

MEMO

ネットでの話題に乗じて、当アカデミーでも富士山麓風に「ハッセルバックポテト」インスタ映えにもいいね！
「ハッセルバック」名前の由来は **Hasselbacken Hotel and Restaurant** 北欧スウェーデンのストックホルムにある由緒あるホテルレストランから。ここで作られ人気を博した料理のようです。

アコーディオンポテトとも言われ、スウェーデンの国民食だそうです。美味しさは中まで味が染み込み、香ばしく焼き上がることでしょ。

日本でこのアイデアを鶏肉を使い調理したのが「ハッセルバックチキン」、様々なものを挟んで工夫し楽しまれているようです。地場の「富士の鶏」大きな胸肉で、豚バラ肉燻製とチーズのうまみをプラス、ハーブ風味に香り良く仕立てます。皆さんも、いろいろ挟んで我が家のハッセルバックを創作してみてください。

