

JWAY「神保シェフと茨城をたべよう」第10回放送レシピ

1月は“ネギ”



焼きねぎのポタージュ(2人分)

長ネギ 4本
チキンブイヨン 300cc
無塩バター 10g
EX オリーブオイル 大さじ2
(盛り付けよう含む)
牛乳 50cc
生クリーム(動物性脂肪分 40%以上) 50cc
塩、こしょう 少々
イタリアンパセリ



【1】ネギの青い部分と根を切り取り、グリルで間隔をあけて全体に黒く焦げ目がつくまで焼く。

(5~7分程度)※焼けたサインは水分が出てきて表面が黒くなったら OK !

【2】ネギの焦げ目(黒い部分)をむき、ミキサーに入る大きさに切り、ミキサーへ。

チキンブイヨンを加えてしっかり回す。

ミキサーへ、オリーブオイル(大さじ1)、牛乳、生クリームを加えさらに混ぜる。

【3】ミキサーのポタージュを鍋にうつし、中火でつけ泡立て器で混ぜ、バター・塩少々を加え、

さらに泡立て器で泡を立てながら温めていくことでクリーミーに仕上がる。

【4】温まったら器に盛り付け。ポタージュは、泡をすくうように注ぎ入れ、オリーブオイル少量、黒こしょう、イタリアンパセリのみじん切りをかけて完成です。

乾燥芋シヨコラ

乾燥芋 4枚
オレンジの皮 1個分
グラニュー糖 80g
水 100cc
55%~60%のチョコレート
(クーベルチュールカカオ) 100g



*クーベルチュールチョコレートが手に入らないときは市販のブラックチョコレートでも代用可能

【1】オレンジを包丁でそくように皮を切り取り、鍋に入れ、グラニュー糖・水を加え弱火で30分程、とろみがつくまで煮る。

わたの部分が透明になり柔らかくなったら煮あがり OK！取り出して、冷ましておく。

【2】乾燥芋は、幅1cm弱、長さ6cmに切り分け、冷めたオレンジの皮はみじん切りにしておく。

【3】お手軽テンパリング ※水が入らないように注意！

(準備)鍋に55℃と30℃のお湯と氷水をそれぞれ用意する。

(1)ボールにチョコレートを入れて、湯煎(55℃)にかけゴムべらでゆっくりと気泡を入れないように混ぜながら溶かしていく。

(2)溶けたチョコレートのボールを常温で、チョコレートを底からすくうように練る。
氷水につけ、よく練り、25℃ぐらいまで冷まし粗熱を取る。

(3)固まってきたら、湯煎(30℃)にかけ、チョコレート全体を塊がなくなるまでなじませるよう混ぜる。(つやが出るまで)

【4】テンパリングしたチョコを、切った乾燥芋の半分までコーティングして網の上に並べ、チョコが固まらないうちに刻んだオレンジピールを散らして完成です。

[詳しいおさらいは、こちらの動画をご覧ください！](#)

