



『フライパンで簡単おうちフレンチ』ワンポイント アドバイス

レシピ通りに作れば、美味しくできあがります！

このシリーズは貝印 OEC シリーズの蓋付き中華鍋(直径 28cm 深さ8cm)を使用していますので、お持ちでない場合に使用するフライパンや、調理中のコツをレポートします！

● カスレ ●

普通のフライパンでも OK ですが、鴨コンフィを焼くとき、かなり脂がはねますので、蓋があるほうが断然便利。もしなければ、フライパンをアルミホイルで覆って煮込んでも OK。オーブンやトースターで、こんがり焦げ目がつくよう仕上げてくださいね♪

● 仔羊の煮込み 菜の花のニョッキ ●

例えば、ティファールの直径 20cm 深さ8cm の蓋付き鍋などで代用可能。蓋をすることで塊肉が温まり易くなります。ソースは煮詰まると塩気が強くなるので、レシピ通り、サラサラとした状態で召し上がれ♪

● 鶏肉のソテー オーギュ風 ●

小鍋でも OK です。ソースは、少し煮詰め過ぎても、濃厚で美味しい！ソースにお米などを絡めても、とまらない美味しさです♪

● フランス産コクレの詰め物 バスク風 ●

例えば、ティファールの直径 20cm 深さ8cm の蓋付き鍋などで代用可能。蓋をすることで丸鶏と、中の押し麦も温まり易くなります。鍋が小さいとスープが詰まらず薄くなってしまいますのでご注意ください。チョリソのコンディマン(ソース)をつけながら召し上がれ♪

● サーモンのベーコン巻 野菜のブイヨン 木苺のコンディマン ●

直径がもっと大きいフライパンでも代用可能。野菜にも焼き目をつけることで水分が飛び、木苺のコンディマン(ソース)が絡まりやすくなります。木苺を入れたブイヨンは、少し詰まっても甘味が増すのでお勧めですが、その場合は、サーモンや野菜を一度取り出した方が、ぱさつかず美味しく仕上がります。

Bon Appétit !



貝印 O.E.C.フライパンシリーズは
こちらでご覧いただけます⇒

貝印サイト

