

サツマイモとキノコのミルフィーユ仕立て

名前: 紺野 優子 @ 紺野優子料理教室

調理時間:約15分 分量:4人分

秋の味覚が口のなかで重なり合ひ、こだわりのオードブル。



Point

蒸したサツマイモとベーコン、キノコをバターでソテーし、3層に重ね、はちみつと黒胡椒のソースをかけたオードブル。短時間でカンタンにできるのでグラス1杯目と合わせるのに最適。秋の味覚のサツマイモ&キノコ両方を一皿で楽しめます。

調理のコツ

蒸し器でサツマイモを蒸す時は10～15分を目安にしましょう。バターを使ってソテーするのがおいしさのポイント。はちみつはあたたまれば良く、焦がさないように気をつけましょう。

材料

蒸したサツマイモ(皮つき)	15cm
はちみつ	大さじ4
シイタケ	8個
黒胡椒	適宜
ベーコン	8枚
バター	40g
塩	少々

手順

- ① サツマイモは皮つきのまま約5mmの輪切りにし、シイタケは約2mmのスライスにする。ベーコンは1枚を6等分に切る。
- ② フライパンにバターを加えて火にかけ、溶けたらサツマイモ、シイタケ、ベーコンを、重ならないように広げて中火で両面を焼く。
- ③ 【2】を焼けた順にとり出し、サツマイモ、ベーコン(1層に2切ずつ)、シイタケの順に3層に重ねたものを8個作り、楊枝などでとめておき、上から塩を少々振る。
- ④ 【2】のフライパンが熱いうちにはちみつを入れてあたため、黒胡椒を加える。【3】の上からかけて完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (秋にオススメ)

サツマイモやはちみつの甘みで、カベルネ・ソーヴィニヨンの渋みがまろやかになり、黒胡椒が全体的な味のアクセントに。1杯目から赤ワインを飲みたい時のオードブルにオススメの一皿です。

