




Title **地鶏のロースト**
つるし柿とマスタードのソース

【材料（2人前）】

つるし柿 	1個
鶏もも肉	1枚
マスタード	10g
日本酒or料理酒	30cc
醤油	10cc
塩・白胡椒	適量
バター	40g
タイム、にんにく	お好み

【つるし柿とマスタードのソース】

つるし柿の種を取った後、細かくみじん切りにし、フライパンに入れ、酒を入れてアルコールを飛ばすその後マスタード、醤油を入れ塩胡椒で味を整える

【地鶏のロースト】

鶏もも肉の両面に塩を振り、10分ほど置く出てきた水分を拭き取り、軽く塩をしながら皮目からフライパンで焼く

皮目がしっかりと狐色まで焼けたら、出てきた油を拭き取りバターと（お好みでタイムとニンニク）入れて火を通す

バターが泡から出てきたら鶏肉の身の部分にソースを回しかけながらゆっくり火を入れていく

火を止め皮目を上にして放置し、余熱で最後まで火を入れていく



Title **地鶏のローストつるし柿とマスタードのソース**
+ (付け合わせ) つるし柿とチーズのサラダ



(付け合わせ)
つるし柿とチーズのサラダ
レシピは右ページに記載→

地鶏のロースト
つるし柿とマスタードのソース
←レシピは左ページに記載


☑しっとり地鶏のもも肉に
つるし柿×マスタードの甘みと
燻製香るソースを添えた
シェフの自信作

☑付け合わせのサラダと相性抜群



Title **(付け合わせ)**
つるし柿とチーズのサラダ

【材料（2人前）】

つるし柿 	1/2個
チーズ	好きなだけ
サニーレタス	3枚
グリーンカール	3枚
お好みの酢	適量
オリーブオイル	適量
塩	適量
白胡椒	適量

つるし柿は種を取り、厚みを残したままスライスする

チーズもスライスする

洗って水気を切ったサニーレタスとグリーンカールを手でちぎり、塩、白胡椒をまぶして軽く混ぜる

その後、酢・オリーブオイルを入れサッと混ぜる

最後につるし柿とチーズを散らして完成