



下國シェフ レシピ集

ライスパフフリット ふわふわライスチップ 米粉のガレットラップサンド

《ライスパフフリット ふわふわライスチップ 材料4人前》

お米 60g
バター 8g
玉ねぎ 1/4個
塩 少々
水 240ml
昆布(20cm角) 1/2枚

《米粉のガレットラップサンド 材料4枚分》

(ガレット)
米粉 50g
卵 1個
水 50ml
牛乳 50ml
バター 10g
塩 1つまみ
(具材 ガレット1枚あたり)
ぬかにしん 1切れ
サラダ菜 1枚
シュレットチーズ 1つまみ

【手順】

《ライスパフフリット ふわふわライスチップ》

- ①鍋にバターを溶かし、玉ねぎのみじん切り、塩を入れ、色がつかないように炒める
- ②お米を研がずに入れ、よく炒めて水と昆布を入れ加熱する。
- ③沸騰したら弱火にし、昆布を外し、水分がなくなるまで煮詰める。
- ④ミキサーにかけペースト状にし、クッキングシートに薄く広げて約3時間、乾燥させる
- ⑤170℃前後の油で揚げて、仕上げに塩をして完成

《米粉のガレットラップサンド》

- ①米粉をボールに入れ、卵、水、牛乳、溶かしたバター、塩を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜる
- ②フライパンに米粉の生地を流し入れ、生地が焼き固まったらそこに細く切ったぬかにしん、チーズを入れ蓋をしてぬかにしんとチーズに火を入れる
- ③生地をラップ上に移し、サラダ菜をのせてロール状に巻く
半分にカットしてお皿に盛り付けて完成



ライスポタージュと りんごのチャツネ

【材料（4人前）】

《ポタージュ》

お米	60g
バター	8g
玉ねぎ	1/4個
塩	少々
水	240ml
昆布（20cm角）	1/2枚
発酵キャベツ	12g
牛乳	240ml

《チャツネ》

りんご	1/2個
水	120ml
バター	8g
塩	少々
甜菜糖	少々
生姜	4g
にんにく	4g

《アクセント》

江丹別の青いチーズ

【手順】

- ①鍋にバターを溶かし、玉ねぎのみじん切り、塩を入れ色が出ないように炒める
- ②お米を研がずに入れ、よく炒めて水、昆布を入れ、加熱する
- ③沸騰したら弱火にし、昆布を外し、水分がなくなるまで煮詰める
- ④発酵キャベツ、牛乳を入れ一度沸騰したら火を止めミキサーにかけてポタージュにする
- ⑤りんごのチャツネを作る りんごの皮を剥いて、鍋に皮と水を入れ煮出す
- ⑥りんごを12等分に切り、フライパンにバターを溶かし色づくまでソテーする
- ⑦塩、甜菜糖、すりおろした生姜にんにく、煮出した皮のエキスを入れ煮詰める
- ⑧スープを盛り付け、江丹別の青いチーズを1カット、りんごのチャツネを乗せて完成

旭高砂牛の ホワイトビーフシチュー

【材料（4人前）】

旭高砂牛スネ	400g	
玉ねぎ	1/2個	
人参	1/2本	
セロリ	1本	
にんにく	1かけ	
顆粒出汁	2リットル	
高砂酒造の日本酒	1リットル	
酒粕	20g	
梅干し	1個	
イカの塩辛	12g	
フレッシュチーズ	40g	
生クリーム	80ml	
炊いたお米	40g	
(つけ合わせ) ジャガイモ		1個
(つけ合わせ) 人参		1/2本
(つけ合わせ) 寒締めほうれん草		1/2束
ご飯		
わさび		

【手順】

- ①スネ肉に小麦粉をつけて香ばしく焼き、出汁の入った煮込み鍋に入れる
- ②お肉を焼いたフライパンに刻んだ玉ねぎ、人参、セロリ、にんにくを入れて香ばしく焼き、煮込み鍋に入れる
- ③野菜を焼いたフライパンに日本酒を入れ、アルコールを飛ばす
こそぐように煮込み鍋に移す
- ④お肉が柔らかくなるまで煮込む（3時間前後）
- ⑤お肉を取り出し、煮汁と野菜を裏漉しする
- ⑥煮汁を1/2量まで煮詰めて、酒粕、タネを除いた梅干し、イカの塩辛、フレッシュチーズ、生クリーム、炊いたお米を加えハンドブレンダーで滑らかになるまでミキサーし、ソースにする
- ⑦お肉をソースに戻す
- ⑧つけ合わせの野菜を用意する 人参、じゃがいもを可愛いサイズにカットし茹でる
- ⑨茹でた野菜もソースの中に入れる
- ⑩寒締めほうれん草を粗く刻み、フライパンでソテーする
- ⑪器にご飯とシチュー、寒締めほうれん草のソテーを盛り付け
わさびを添えて完成

ライスジェラートと みりんのソース

【材料（4人前）】

牛乳	200ml
生クリーム	60ml
卵黄	50g
グラニュー糖	50g
炊いたお米	40g
みりん	40ml

【手順】

- ①牛乳と生クリームを合わせ火にかけ沸騰させる
- ②卵黄、グラニュー糖をよく混ぜ合わせる
沸騰させた牛乳、生クリームを入れ混ぜる
- ③鍋に移し、ごく弱火で混ぜながら
ゆっくり82℃まで温度を上げる
- ④炊いて冷ましたお米を入れ
ハンドブレンダーでミキサーする
- ⑤アイスクリームマシンでジェラートにする
- ⑥みりんをあめ状になるまで煮詰め
冷やしてソースにする
- ⑦器にジェラートを盛り付け
ソースをかけて完成