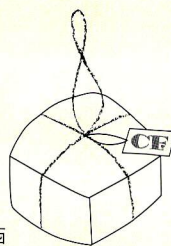


# 京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリー中西



## イママラ三条店

手造りハンバーグ 120円

京都市中京区三条通堀川西入ル

☎075・811・6923 (FAX:同じ)

🕒10:00~19:00/水休

国産黒毛和牛を一頭買いし、自家熟成させて食べ頃になると解体。冷凍はもちろんのこと、パック包装も一切しないという精肉専門店。

### 【材 料 (2人分)】

- 生ハンバーグ…4枚 ●ナツメグ…少々
- イタリアンパセリ (みじん切り) …大さじ2
- パルミジャーノ・レジャーノ…大さじ2
- 生クリーム…200cc ●塩、こしょう…適量

①ボールに生ハンバーグを入れ、もみほぐす。ナツメグ、パセリ、パルミジャーノを加え、さらによくこねる



② 5cmぐらいに丸くまとめ、油 (分量外) をひいたフライパンで焼く。後で煮込むので表面に焼き色がつく程度でよい (肉汁を逃がさないために焼く)

③ 生クリームを加え、フライパンについた焼きこげをこそげ取るように底から混ぜる。塩、こしょうで味を調え、しばらく煮詰める。もっととろみがある場合は水溶性片栗粉を加える



KiKi (キキ) / フードコーディネーター  
おぼんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダンや  
レシピを幅広く提案。パリマダムをコンセプトに料理教室&ス  
ローフードダイニングレストランを先頃リニューアルオープン。

町家だいでこ姉小路

京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目

☎075・212・1981

<http://www.machiyadaidoko.net>



『スウェーデン風ミートボールシチュー』

新しい、ええ店が次から次へと生まれるこの京の街。寒いからって引きこもってはいられません。リサーチに忙しいフーディーです (汗) 映画「かもめ食堂」、「スロウ」の関西進出、デパートや雑貨屋さんで定番的に置かれるようになった食器などの影響で、北欧ライフスタイルが身近に感じられるようになってきました。北欧ファンのワタクシは嬉しい限りです。「北欧は美味しいもん」？という方がまだまだ多いでしょうが、寒いお国ですから温かく過ごすメニューがあるんですよ。このシチューもそのひとつ。ミートボールと言えば、トマト味、デミ味ですが、スウェーデンではクリーム味。白なんです。なんとモ北欧って感じがするのはワタクシだけかなあ？

簡単に挑戦してみよう。三条商店会「イママラ」さんの生ハンバーグを使います。ここはきちんと選別された和牛を丸ごと仕入れ、各部位に分け、しかもとてもリーズナブルな価格で販売しています。家族全員一致団結して働いている姿はお客様のハートを温め、信頼を一層高めます。それなのに、せっかく皆さんで練り丸めたハンバーグをくずしちゃって「ごめんなさい、イママラさん」(ヘッコリ) そこで、「今月のコツ」。食材のシャンブレ。調理前に常温に戻すということ。冷たいままのお肉を焼くと硬く仕上がってしまいます。レシピの調理時間は常温から調理しての時間となっていることにご注意！ ゆでたまごをつくる時もお忘れなく。

さむく、ながあ、京の冬。  
お鍋もいけど、シチューもねっ！