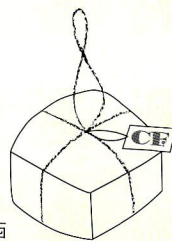


京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリー中西



美山の子守唄

平飼い有精卵 110円 (1個)

※お取り寄せは20個から10個単位で、FAXのみ受付

京都府丹南市美山下吉田新松ヶ瀬2

☎0771・75・5050 (☎0771・75・5070)

<http://www.miyamanokomoriuta.jp/>

コンセプトは「昔の卵」。卵づくりは鶏づくり、健康な鶏から産まれた卵は黄身はもちろんのこと、白身が自慢です。

【材 料 (約20cmの丸ケーキ型1台分)】

カラメルソース

●グラニュー糖…150g ●水…大さじ2杯 (30cc)

プディング生地

●卵…5個 ●牛乳…500cc

●グラニュー糖…110g

●バニラビーンズ…半本 (なければバニラエッセンス少々) ●お好みのパン…適量

●ラム酒 (なくても可) …少々



①厚手のステンレス鍋にグラニュー糖と水大さじ1 (15cc) を入れて火にかけ、砂糖が色づき始めたら鍋をゆすって混ぜ、薄煙が出るまでしっかり焦がす。火を止め、残りの水大さじ1を加える。この時、ジュワーっとなるが怖がらずに！ 手早くソースを型に流し込む。

②卵と砂糖をよく混ぜ合わせる。砂糖が溶けないようなら軽くレンジで温めるとよい。牛乳にバニラビーンズの種をしごいて加え、先の卵液と合わせる。お好みでラム酒を加える。



③カラメルソースの上にパンをちぎって並べ、上から静かにプディング生地を漉しながら流し込み、お湯をはった天パンに置き、180℃で約30分間蒸し焼きする。竹串を刺して、何も付いてこなければできあがり。

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、世界各国のダシ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陣リニューアルオープン。

町家だいど姉小路

京都市中京区姉小路通小川東入南側2軒目

☎075・212・1981

<http://www.machiyadaidoko.net>



『カラメルブレッドプディング』

京都市人の卵好きはご存知のとおり、昔は、豆腐等の大豆製品と共に卵は大切なたんぱく源でした。「プロテンスコア100の食品は？」と中学の家庭科のテスト問題に出たことを今でも思い出します。卵は理想的な食品のひとつ。調理方法でメインディッシュからデザート

スイーツ初登場！基本辛党ですが、お食事のシメはやっぱ甘いもんがあると嬉しいですね。定番中の定番と言えるプリン。コンビニにだって最近では色んなプリンが並んでいます。そう、誰もが知っている味だからこそ、良い卵を使うとその良さがハッキリと表れます。今回はパンをプラス。硬くなったバゲットの利用法としても人気。今回はバターたっぷりですよ！甘めのプリオッシュとクロワッサンをインしました。

そこで、「今月のコツ」。料理に合わせた卵の溶き方です。ふつぷらさを味わうなら、必要以上に溶き過ぎない。プリンのようになめらかに仕上げたい時は泡立てないようよく溶いてさらにこしましょう。

まず、黄身の色が違うこと。山吹色なんです。白身がプリプリでなかなかお箸でも切れません。何しろ自家製の餌、なんと丸条ねぎの根っこを食べて走り回っているコッコちゃんたちが産んだものです。生粋の京卵です。

ルまで、融通無碍。しかも価格安定。ところが、この美山の子守唄@110円！「へえ………110円って、どーも驚きます。でもその価値、大いにありますから。むしろ欠点はこの卵をいただくと、他の卵が食べられなくなるのかも。」

苦みばしったカラメルソースで、バレンタインにおとな味、いかが？