

年末年始の
“おもてなし”に
大活躍！

クリステルの グリルパン&深鍋で 簡単！絶品！肉料理

フレンチのエスプリと昔ながらの味が織り成す、
懐かしくて新しい料理で大人気の料理家・坂田阿希子さん。
“おもてなし”の機会が増える年末年始にぴったりの
目も舌も楽しませてくれる肉料理を教えていただきました。



使う道具



グリルパン

クッキング
バスケットクリステル
深鍋22cm

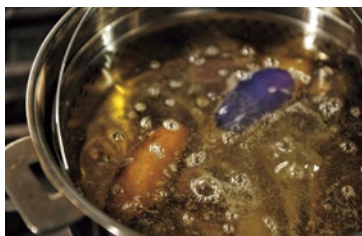
ステーキフリット

「グリルパンは、溝のおかげで余分な脂が下に落ちて、網焼きに近い仕上がり。焼きめもきれいに付きます。鉄製のグリルパンに比べて軽くて焦げ付きにくく、さびにくいですし、溝も浅めなのでお手入れがしやすいのもいいですね」



ポイント

① グリルパンをよく熱し、オリーブオイルをさっと塗ってにんにくを焼き、火が通ったら肉を焼き始めます。



ポイント

② ポムフリットは深鍋&クッキングバスケットで揚げます。温度が安定するので揚げ物にぴったり！



完成！

Jars Tourron
レクタングルティッシュ
(サモア)
Pavlot 紙ナプキン

New!
グリルパン

ステンレス製で、熱が表面全体に均一に伝わります。うね状の溝付きで、肉だけでなく魚や野菜のグリルにもぜひどうぞ。



各33,000円(税込) 商品番号 299

●サイズ：36.8(把手を含む)×29.7cm●重量：1.4kg●素材：ステンレスでアルミをはさんだ全面3層構造●フランス製
※10年保証付き



教えてくださったのは

坂田阿希子さん

さかた・あきこ / 料理家。料理研究家のアシスタント、フランス菓子店やフランス料理店での経験を重ね、独立。1998年より料理教室「studio SPOON」を主宰。2019年11月に「洋食KUCHIBUE」を開業した。

Sakata Akiko

「すごく簡単なのに
みんながとっても
喜んでくれる肉料理」

大の肉好きという坂田さんが今回教えてくださったのは、クリステルのグリルパンで焼くステーキと、深鍋を使ったオーブン料理2品。いずれも“おもて

なし”にぴったりの、華やかでインパクトのある肉料理です。

「どれもすごく簡単なのに、必ずみんなが喜んでくれる料理。お約束します！ステーキは、グリルパンごとテーブルに出せば、余熱で肉に少しずつ火が通ります。焼き加減を見ながら味わうのもいいですね。ポムフリットは、皮ごとゆでてひと晩寝かせたじゃがいもを、ラード：サラダ油＝1：1でカリッと揚げます」

使う道具



クリステル
深鍋22cm



完成！



Jars Plume デイナープレート(ホワイトパール)

豚肉のポットロースト

「鍋にふたをしてオーブンに入れたら、あとはほったらかしでOK。クリステルなら、肉を焼いて、そのままオーブンに入れられるのがいいですね。鋳物の重い鍋と違って、オーブンから出し入れしやすいところも気に入っています」



ポイント

① 塩、こしょう、きび砂糖で下ごしらえ。砂糖の保湿効果で肉がしっとり仕上がります。



ポイント

② 鍋の中でころがしながら肉の表面にしっかり焼きめをつけて、旨みをとじ込めます。



ポイント

③ じゃがいも、にんにく、玉ねぎ、りんごを敷き詰め、塩、こしょうをしてから肉をのせます。



詳しいレシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_14/d_r_sakata.html