

オープン料理で
野菜を
もっとおいしく!

ワタナベマキさんの

クリステルで

Cook & Serve!

調理する

食卓に出す

さまざまな調理をこなすクリステル。下調理をしたら、そのままオープンへ。使う鍋はひとつだけ!



→ワタナベマキさん着用のエプロンとミトンはP22へ

クリステルなら
オープンから
そのまま食卓へ。
できたてのおいしさを
楽しめます

「オープン料理というと“難しそう”と思う方がいるかもしれませんが、“オープンに入れちゃえばできる”と考えたら、とっても簡単な料理です。オープンで焼くと形がくずれにくいですし、食材の水分も抜けにくいので、旨味をぎゅっと中に閉じ込めたまま、ふっくらと仕上がるのもオープン料理ならではの。特にこれからの季節においしい根菜は、ほくほくとした食感に焼き上がります。しかもクリステルなら、煮たり焼いたりという下ごしらえをした鍋のままオープンに入れられて、さらに、できあがったらそのまま食卓に出せるので、とっても便利。熱効率が高いので冷めにくく、アツアツのおいしさを長く楽しめるのも魅力です」



トースターでも
作れます!

りんごのカスタードグラタン

20cmのフライパンに輪切りにしたりんごを並べ、ブルーベリーなどを加えて、カスタードクリームをかけ、フライパンごとトースターへ。12分ほどで焼き上がります。表面だけをパリッと焼く料理ならトースターでもOKです。



長年にわたって、毎日、クリステルを使ってくださっている料理家のワタナベマキさんに、クリステルで手軽に作れるオープン料理を教えてくださいました。オープンで調理後、そのまま食卓に出して、できたて“アツアツ”を味わう——そんなクリステルならではのCook & Serveをぜひお楽しみください。

Recipe

1

長芋と
メカジキの
レモンガラス
グリル

▽
オープン
210℃で
約15分

レモンとレモンガラスの爽やかな風味が染み込んだメカジキはふんわりとした焼き上がり。厚めに切った長芋のしゃきとした食感とのコントラストも楽しめます。

ポイント

メカジキは、玉ねぎ、長芋と一緒に鍋に入れ、表面に焼き目がつくまでさっと焼き、くさみをとってからオープンへ。



使う道具と
食材

クリステル
浅鍋



フレスコ
バリエティ
ラウデミオ

Watanabe Maki



料理家。グラフィックデザイナーのかたわら、2005年に立ち上げた「サルビア給食室」でのケータリングが評判となり、独立。“日々食べるものを美味しく丁寧に”の想いのもと、旬の素材を生かした料理や保存食、乾物料理が人気。さまざまなメディアで幅広く活躍している。「ワタナベマキの台湾食堂」(KADOKAWA)など著書多数。

特別料理教室を開催します!

詳細・お申し込みは www.cherryterrace.co.jp はこちら



オープンで焼く途中、汁を回しかけることで全体にレモンの風味が染みわたり、香り豊かに焼き上がります。



詳しいレシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_10/detail_recipe_watanabe.html