

「とにかく 使いやすいんですよ！」 ワタナベマキさん お気に入りの1826

クリステルの鍋を長年ご愛用くださっている

料理研究家のワタナベマキさん、
ここ半年あまりは新しいシリーズ、
1826を日々お使いくださっているそうです。
ご感想を伺ってみると、嬉しいお言葉が続きました！
「"バケツ型"の形状がポイントですね。

底面が小さいこのフォルムによって、(寸胴の鍋よりも)熱の
対流が大きくなり、材料に一気に熱が入るんです。

だから、蒸したりゆでたり短時間で仕上げたい料理には
まずこれを使いますね」

「加熱しても把手が熱くなりにくいので助かります」
「同じ種類どうし重なるし、重なったときの姿もいいし」

については、1826の特徴を生かしつつ、
おいしく手軽に調理できる料理を3品教えていただきました。

ワタナベマキ

料理家。グラフィックデザイナーを経て料理家の道へ進み、雑誌や書籍など様々なメディアで活躍中。*日々食べるものをおいしく丁寧に”の想いのもと、旬の食材を生かした日々の料理作りに役立つ著書を多数出版。

手早く加熱できる鍋なので、
煮込まないカレーにぴったり！

えびとレンズ豆のカレー

ココナッツミルクを使い、煮込まずに短時間で仕上げるスリランカ風のカレーなので、さっと火を通すのに重宝する1826がぴったり。辛いものが苦手な方でも食べやすいマイルドなおいしさをなので、辛党の方はチリ、カイエンペッパーなどを適宜加えるといいでしょう。最後に香辛料を熱して香りを立たせ(テンパリング)、別鍋で煮ておいたほかの材料に加えますが、16cmのソースパンを使うとどこから注いでも液だれすることがありません。「出来上がったカレーを卓上に鍋ごと出すと、1826のスタイリッシュなデザインが映えますね」(ワタナベさん)。



(左) 香辛料をテンパリングして、香りよいカレーに。
(右) 水切れのよい1826なら、液だれ知らず！



ソースパンで炒め煮した玉ねぎと、
豚のソテーは相性抜群！

豚のソテー アグロドルチェ

アグロドルチェは、甘酸っぱく調味したイタリア・シチリアの野菜料理。通常は砂糖とワインビネガーを使いますが、「酸味が程よいし、煮詰めることで甘味が増すので砂糖を使う必要がないのよ」とワタナベさんはバルサモ・ピアンコをご使用。油分を使わず、バルサモ・ピアンコと塩だけで紫玉ねぎをゆっくり炒めたアグロドルチェの味わいは、肉料理のおいしさを引き立てるのにぴったりです。また、ワタナベさんによると、肉のソテーは鶏肉、カジキマグロ、青魚などを使うのもおすすめとのこと。アグロドルチェもぜひ季節の野菜でいろいろお試しください。



(左) アグロドルチェの調味にはバルサモ・ピアンコが活躍！
(右) 高温に加熱できるステンレスフライパンなら、
肉がこんがり色よく焼き上がります。



1826なら、新豆が短時間で
おいしく煮上がります

新豆の 黒糖あずき

秋に収穫した新あずきは、通常の小豆に比べて早く煮えるもの。煮崩れやすいので、さっと煮るのが得意な1826で加熱するのがおすすめです。おいしく煮上がったら、ステンレスフライパンでトーストしたパンに乗せて、バターを添えて。やさしい甘味と素朴な旨味は、朝食にもおやつにもよく合いますよ。



(左) こっくり煮上がったあずきに、大人も子供も大喜び！
(右) ステンレスフライパンで、こんがりパンを焼き上げて。



詳しい材料、レシピはこちらから



※e-gohan.comには、このほかにも1826を使ったレシピを掲載中です。

www.e-gohan.com

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_16/d_r_1826.html