

酒の肴いろいろ

太陽が顔を出すこれからの季節には、テラスで談話を楽しむ人が多くなります。彼らにならってビールや白、ロゼワインでアペリティフはいかがですか？ 不意の来客へのもてなしや気分転換のために、レパートリーを増やしてみましょう。スーパーなどで簡単に手に入る材料を使っておつまみを作ってみました。親しい友だちやご近所さんを誘って、気軽にアペリティフパーティーを開いてみては？



カモの燻製

カモの燻製を一口大に切り、ルッコラ、煎った松の実、パルメザンチーズのをせ、バルサミコ酢をかける。



家庭で作るフィレ・アメリカン

味付けしていないフィレ・アメリカン(牛肉ミンチ) 200gにマヨネーズ、粒入りマスタード、煎った松の実(または砕いたくるみ)、ケッパー、塩、コショウ、卵黄1個を入れよく混ぜる。好みで塩・コショウを足し、味を調える。フィレ・アメリカンは購入した日に食べきりましょう。



うなぎの燻製

何も手を加えずこのまま食べるのが美味しい(anguille fumée / gerookte paling)。他にサバ(maquereau / makreel)、マス(Truite / forel)の燻製も美味。サバの燻製は、クリームチーズと混ぜてカナッペにしても酒の肴になる。



アンチョビのオリーブ巻き

オリーブをアンチョビのオイル漬けて巻く。ケッパーを巻いても美味しい。



ハムの洋風仕立

ハムの塊をサイコロ大の大きさに切り、煎った松の実、ルッコラのをせ、バルサミコ酢をかける。



オイルサーディン

オイルサーディン1缶、すりおろした玉ネギ1/4個、ケッパー小さじ1、レモン汁適量を混ぜてカナッペに。



イカの和洋風

イカをゆで小口大に切る。フェンネルのみじん切り、しょう油をかける。ショウガやわさびを加えると大人の味に。



マーチェス*

玉ネギのみじん切りと一緒に食べるもよし、レモン汁をかけたり、しょう油、ワサビで和風に食べるもよし。



タコのマリネ

市販のタコのマリネにしょう油、ワサビを足して和風仕立てに。



ホタテのリエット

市販の魚やホタテ貝のリエットは甘めなので、しょう油やわさびを加えて日本風に。

*マーチェス maatjes

ベルギーではHollandais Nouveau / Hollandse Nieuwe (オランダの新人) とも言われる。白子、卵ができる前のニシンの塩漬。1/4%は脂肪といわれるマーチェス。脂肪が16%になる5月末ごろ解禁となる。美味しくなる時期は、5月末から7月半ば。最近では冷凍ものがあり年中食せる。

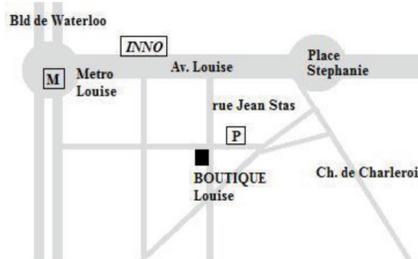


チーズスティック

エマンタールチーズを棒状に切り、brick生地をまいてオープンで軽く焦げ目が付くまで焼く。

ブティックルーズ店舗移転のお知らせ

2012年6月1日から新店舗開店
皆様のご来店をお待ちしております。



Boutique Louise
rue Jean Stas 25
1060 Brussels
Tel : 02 640 65 44
BOUTIQUE
Louise

お任せ下さい!
国際引越は、

KOYANAGI WORLDWIDE

送った荷物には笑顔で
再会したいものですね。

Tel: 02 726 7032

Fax: 02 726 8791

Email: omatsu@koyanagiworldwide.com
koyanagiww@skynet.be

