

クリスマスの行事食



ローストチキン



材料(4人分)

鶏もも骨付き肉: 4本
砂糖: 大さじ3
みりん: 50cc
濃口しょうゆ: 50cc
サラダ油: 大さじ2
〈付け合わせ〉
ブロッコリー: 1株
ミニトマト: 8個

ローストチキンは意外と簡単に
できます♪
ブロッコリーやミニトマトを添
えると、カラフルでクリスマス
らしくなります☆



クリスマスとはイエス・キリストの降誕祭こうたんさいです。キリストの誕生日だと思っている人も多いかもしれませんが、新約聖書しんやくせいしょでは誕生日を特定していません。そのため、クリスマスはキリストが生まれてきたことを祝う日とされています。

古代ローマでは冬至とうじの日に太陽は死に、その翌日に復活すると信じられていました。太陽の復活、つまり「太陽の誕生日きげん」を祝う行事がクリスマスの起源ともいわれています。

作り方

1. ボウルにたれの材料を全て入れて混ぜておく。鶏肉は常温に戻しておく。
2. 鶏肉にフォークで数カ所穴をあける。
3. フライパンに油をひき、中火で温めておく。
4. 鶏もも肉の皮目を下にしてフライパンに並べる。蓋をして中火で10分程度蒸し焼きにする。
5. 鶏肉の皮に焼き色がついたら、鶏肉をひっくり返す。再度蓋をして5分程度蒸し焼きにする。
6. フライパンにたれを入れて弱火で熱し、鶏肉を両面ひっくり返して味を染み込ませながらたれを煮詰める。



ブッシュ・ド・ノエル



「ブッシュ」は薪^{まき}、「ノエル」はクリスマスを意味し、クリスマスの薪^{まき}をイメージした、フランスの伝統菓子であるケーキです。

キリストの誕生を祝い、夜通し^{だんろ}暖炉^{まき}に薪^{まき}をくべて燃やしたことから、薪^{まき}をかたどったとも言われています。市販のロールケーキを使って簡単に作成できるレシピですので、ご家庭でぜひ作ってみてくださいね。

材料(1台分)

市販のロールケーキ: 1 と 1/2 本
ホイップクリーム: 1 パック(200 cc)
ミルクチョコレート: 1 枚(50g)

〈飾り用〉

いちごなどの果物: 適量
砂糖菓子など: 適量
粉砂糖: 適量
サンタやヒイラギなどの飾り

作り方

1. チョコレートは細かく刻み、ボウルに入れて約50℃のお湯で湯せんにかけて溶かす。
2. 生クリームの半量を500Wのレンジに1分ほどかけて温める。
3. 1の溶かしたチョコレートのボウルに2の生クリームを少しずつ加え、ゆっくり混ぜ合わせる。
4. 3のボウルを氷水に当てて、温度を下げる。温度が下がったら、残りの生クリームを加えて混ぜ合わせる。氷水に当てたまま、七分立てにし、冷蔵庫に入れておく。
5. まな板にロールケーキ1本分のせ、表面全体に4のチョコクリームを塗る。フォークで線の模様をつける。
6. 1/2本分のロールケーキをカットしておく。3のロールケーキの上のせ、チョコクリームを全体に塗る。フォークで線の模様をつける。
7. いちごなどの果物や星形の砂糖菓子など、サンタなどの飾りで飾りつける。
8. 上から粉砂糖を茶こしなどで振りかける。



溶かしたチョコレートに冷たい生クリームを入れると分離するので、必ず温めてから、少しずつ入れてくださいね。



ジンジャークッキー



材料(4人分)

薄力粉: 120g
しょうがパウダー: 小さじ 1/2
シナモンパウダー: 小さじ 1/2
無塩バター: 70g
砂糖: 50g
卵黄: 1 個分

〈アイシング〉

粉砂糖: 50g
水: 小さじ 1
レモン汁: 少々

しょうがとシナモンが効いた、少しスパシーなクッキーです。しょうがパウダーやシナモンパウダーはスーパーの香辛料売り場にあります。

子ども向けには、しょうがとシナモンを入れる代わりに、バニラエッセンスを2滴入れてもOKです♪



作り方

1. バターを常温に戻し、ボウルに入れてよく混ぜ、砂糖を入れてさらに混ぜる。
2. 別のボウルに卵黄を入れてよく混ぜる。1 のボウルに卵黄を数回に分けて入れて、その都度よく混ぜる。
3. 薄力粉、しょうがパウダー、シナモンパウダーをふるって入れ、ゴムべらで切るように混ぜる。
4. 粉っぽさがなくなったらひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
5. ラップの上に生地をのせ、ラップをかぶせてからめん棒で3mm程度の厚さに伸ばす。
6. オーブンは180°Cに温めておく。
7. お好みのクッキー型で生地をくりぬいたら、クッキングシートに敷いた天板の上に並べて、180°Cで12分焼く。
8. クッキーを出して冷ます。
アイシングの材料を全て混ぜ、クッキーの上にデコレーションする。

