



世界の料理教室

かていりょうり
～ドイツの家庭料理～

きょう
〈今日のメニュー〉

- ・ ぎゅうにく牛肉のロールま巻き
- ・ きゅうりのピクルス
- ・ ベイクドポテト
- ・ りんごのケーキ



講師：植松アネッテさん

日時：2008年11月13日（木）

会場：アミュゼ 柏

植松アネッテさんのプロフィール

ドイツのニーダーザクセン州、ヘルムシュテットの出身で、1980年に初来日し、日本人のご主人と結婚しました。

現在ご主人とお嬢さん3人と松戸市にお住まいです。

ドイツ語、英語を教えるかたわら、小学校などでドイツの文化を紹介したり、松戸市と鎌ヶ谷市の国際交流協会でも活躍するなど、とても多忙な毎日をお過ごしです。今、いちばん力をいれているのは、日本語の勉強だそうです。

◎ ピクルス

ざいりょう 〈材料〉

きゅうり	15本 ^{ほん}
すし酢 ^す	360cc
ローレル ^{げっけいじゅ} (月桂樹の葉 ^は)	2~3枚 ^{まい}
ディル	

つく かた 〈作り方〉

- ① きゅうりは2~3mm くらいの小口^{こぐち}切りにする。
- ② 鍋^{なべ}にすし酢・ローレル・ディルウィードを入れ火にかける。
- ③ きゅうりを②に入れ、ふたをしてときどきかきまぜる。
- ④ 全部^{ぜんぶ}のきゅうりの色^{いろ}がかわったら、火^ひを止^とめてふたをはずしてさます。

* 冷蔵^{れいそうこ}庫^こで2~3週^{しゅうかんほ}間^{そん}保存^{ぼんぞん}できる。

◎ ぎゅうにく 牛肉のロールまき 〈材料〉 (5人分)

牛肉スライス 500g ベーコン 5枚 たまねぎ^{ちゅう} 中1コ
きゅうりのピクルス マスタード 1ビン^{しお} 塩 コショウ
サラダ^{あぶら}油

〈作り方〉

- ① 牛肉を広げて、マスタード^{おお}大さじ1をぬる。
- ② その上^{うえ}に、半分^{はんぶん}に切^きったベーコンを1枚のせる。
- ③ さらに、ピクルスとくし^{かた}型^{がた}にきったたまねぎをのせ、塩、コショウをしてまく。
- ④ フライパンに油^{ねっ}を熱^{ねつ}し、③をきつね色^{みず}にやく。水^{みず}1Cを入れて、弱火^{よわび}で20分^{ふん}くらいむしやきにする。

◎ バイクドポテト

〈材料〉（5人分）

じゃがいも 中5コ ゴマ、クミンシード

〈作り方〉

- ① じゃがいもは洗^{あら}って、皮^{かわ}ごとななめに半分に切る。
- ② 天板^{てんばん}にクッキングシートをしき、半分にクミンシード、半分にゴマをふるう。切り口^{した}を下にして、じゃがいもをならべる。
- ③ 予熱^{よねつ}なしで200度^どのオーブンで30分やく。

◎ りんごのケーキ

〈材料〉（5人分）

りんご（紅玉^{こうぎよく}などの甘味^{あまみ}が少ない^{すく}ものが良い）2～3コ
小麦粉^{こむぎこ} 200g 片栗粉^{かたくりこ} 100g ベーキング・パウダー 小さじ1
たまご 1コ バター100g サラダ油 さとう150g
生クリーム^{なま} 200g（さとう大さじ1、バニラエッセンスすこし）

〈作り方〉

- ① りんごは、皮をむかずに、2～3ミリのあつさのくし型に切る。
- ② ボールに小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、さとう、細かく切ったバター、たまごを入れ、ハンドミキサーでまぜる。
- ③ 天板にサラダ油をぬり、②の半分の量^{りょう}を押し広げ^{おしひろげ}、その上にりんごをならべる。のこりの生地^{きじ}を上から全体にふりかける。
- ④ 180度のオーブンで25～30分やく。
- ⑤ 生クリームとさとう、バニラエッセンスをあわだてて、ひやしておく。これをケーキにかけていただく。

