

「フランス料理の基本」訂正表

該当書籍に関しまして、以下のページのレシピに誤りがございました。たいへん申し訳ございませんが、訂正をお願いいたします。

p 86 「子羊のロースト そら豆とアーティチョークタジン風」

以下の説明を追加してください。

※材料にある「レモンコンフィ」の作り方

レモン1~2個を半割にし、たっぷりの塩で一晩塩漬けにします。塩を水で洗い落とし、深い耐熱皿に入れ、コンソメスープ（なければ水）をレモンが隠れるくらい注いでラップに包んでレンジにかけます。多少沸騰しますが、目安は20~30分、時間は数によって異なります。レモンがしっとりしたら出来上がりです。

作り方（以下のとおり変更）

1. 子羊は塩、こしょうをし、脂の部分を焼く。
2. レモンコンフィは、1/4個分を薄くスライスする。
3. アーティチョークは、まわりのかたい皮を取り除き、浸るくらいの水と一緒鍋に入れる。
小麦粉一つまみ、玉ねぎ1/4個、にんじん1/5本など香味野菜、レモンスライス1枚、レモン汁、オリーブ油少々（すべて分量外）を加え、キッチンペーパーをかぶせ、沸騰したら弱火にしてアーティチョークがやわらかくなるまでゆでる。
4. つぶしにんにくは、軽く火を加えて香りをだす。
5. 玉ねぎはオリーブ油10mlでしんなりするまで炒める。
6. 耐熱容器に2、4、5、3のアーティチョークを4つ割にしたもの、そら豆、グリーンオリーブを並べる。1の子羊をのせ、サフラン、塩、こしょう、レモン汁を入れ、オリーブ油20mlをたらして蓋をし、200℃のオーブンで焼く10分蒸し焼きにする。
7. オーブンから取り出し、器に盛って塩、こしょうで味をととのえる。