

ホッキ貝とキノコのフリカッセ

材料（4人分）

ホッキ貝（むき身）8個、シメジ、マイタケ、エリンギ各1パック、エシャロット（なければ玉ネギ）のみじん切り大さじ1、ブランデー大さじ2、マデラ酒大さじ1（なくても可）、生クリーム200cc、無塩バター30g、サラダ油適量、塩・コショウ適量



作り方

- 1 ホッキは、身とヒモに分け、身は横半分に切って中の軟骨、黒い部分を取る。ヒモは薄い膜と黒い部分を取る。身とヒモを熱湯にさっとくぐらせ、冷水に取って水気を切っておく。キノコは食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋にサラダ油と無塩バター15gを入れ、エシャロットのみじん切り、キノコ類入れて、しんなりするまで炒める。
- 3 ここにブランデー、マデラ酒を入れ、強火でアルコール分を飛ばしてから軽く煮詰める。
- 4 生クリームを加えてさらに軽く煮詰め、ホッキ貝を加えてさっとかからめ、塩・コショウで味をととのえる。最後に無塩バター15gでモンテ（火を止めて、余熱で溶かす）する。

ひとくちメモ

フォン（ダシ汁）を使わないで作るフランスの家庭料理。簡単に作れて、しかも豪華。ホッキ貝とキノコの豊富なうま味を楽しめます。

料理のポイント

ホッキ貝は煮込むと固くなるので、最後にさっとかからめます。