

エッセ
1
新年 特大号

2015年1月号増刊
定価 740円

COVER
SPECIAL
菅野美穂さん

INTERVIEW
鈴木亮平さん

ゲスト&
ジョナサンの
特別ドリンクバー
クーポンつき

とじ込み付録

5000万人の熱い支持を
集めた料理を一挙紹介

クックパッドの 大流行レシピ

めも絶品!
全国ご当地鍋&
世界の名物鍋をおうちで

収納テクから時短アイデアまで
ワザあり!
達人の冷蔵庫づかい

プロが太鼓判!

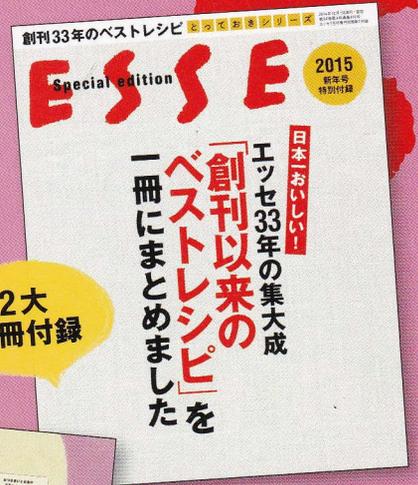
暮らし上手の

100名
プレゼント
つき!

家事ラク道具&日用品

コストコ&カルディで
クリスマスメニューができた!

家じゅうすっきり! 大掃除カレンダー



2大
別冊付録



おつき合いとお金の
マナーノートつき
ESSE 家計簿
2015

とじ込み
付録



鳩居堂ポチ袋

大根&白菜の
使いきりボリュームおかず

みきママの
フライパンで中華おせち

壊れたリモコンや使いかけの香水も!?
じつはそれ、お金になります

岡本翔子さんが占う
2015年上半期の運勢



ティファールの圧力なべでつくる

とっておきのもてなしレシピ

ティファールの圧力なべを使えば、かたまり肉を使った煮込み料理も短時間で完成。今回は手間なく、カンタンにできる「ほったらかしレシピ」に定評のある料理研究家、馬場香織さんに、ティファールの圧力なべを使ったもてなしレシピを教えてください

馬場香織さん

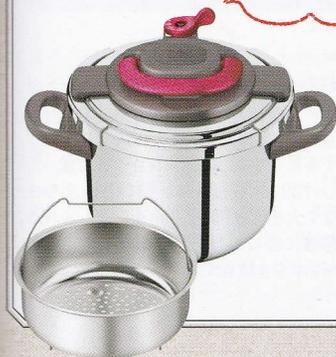
料理研究家。約10年のアメリカ生活の中で学んだカンタンにつくれるもてなし料理は実用的でおいしいと好評。「お料理上手と思われる ほっとくだけレシピ」(角川メディアファクトリー) など多数



馬場さんもおすすめ!

忙しいときに重宝しています

ティファールの圧力なべは、ふたもカンタンに持ち上げられて使い勝手も抜群。人が大勢集まるときは、一度にたくさんの量がつくれる6ℓのサイズがお気に入り。



ティファールの圧力なべは「材料を切って圧力なべに入れれば、あとはほっとくだけ。火にかけている間は、他のことができるので、準備などで忙しいホームパーティーのとき、圧力なべを使ったほったらかしレシピは重宝しますね」と馬場さん。

海外生活が長かった馬場さん。滞在中は現地の食文化を学ぶ傍ら、友人たちを招いたホームパーティーをよく開いていたそう。そんな経験から生まれたのが、世界各国の要素を取り入れながら、見栄えがよくカンタンにつくれる「ほったらかしレシピ」です。

「材料を切って圧力なべに入れれば、あとはほっとくだけ。火にかけている間は、他のことができるので、準備などで忙しいホームパーティーのとき、圧力なべを使ったほったらかしレシピは重宝しますね」と馬場さん。

ティファールの圧力なべなら、ワンタッチで開閉でき、片手で持ち上げられるので調理もラクラク。加熱が難しいと思われがちなかたまり肉も短時間でやわらかく仕上げます。ごろんとしたかたまり肉があるのもてなし度もアップ。ぜひお試しください。

海外生活が長かった馬場さん。滞在中は現地の食文化を学ぶ傍ら、友人たちを招いたホームパーティーをよく開いていたそう。そんな経験から生まれたのが、世界各国の要素を取り入れながら、見栄えがよくカンタンにつくれる「ほったらかしレシピ」です。

ティファールの圧力なべは「材料を切って圧力なべに入れれば、あとはほっとくだけ。火にかけている間は、他のことができるので、準備などで忙しいホームパーティーのとき、圧力なべを使ったほったらかしレシピは重宝しますね」と馬場さん。



ティファールの圧力なべなら本格的な味が手間なく完成!
Baba's カンタンほったらかしレシピ
 お肉も野菜も調味料も一度にまとめて、ティファールの圧力なべに入れるだけ。
 素材のうま味が凝縮し、ほっとしている間においしさが増します

オリーブチキン

レモンの酸味が加わりさっぱりした味わい。
 ティファールの圧力なべを使えば、時短効果も期待!

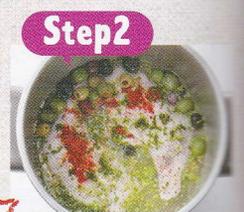
材料 (2人分)

- 骨付き鶏もも肉……………2本
- タマネギ (みじん切り) ……大1個
- A 香菜 (茎のみじん切りにしたもの / なくても可) ……大さじ2
- パセリ……………大さじ2
- ニンニク (みじん切り) ……1かけ
- ショウガ (みじん切り) ……10g
- レモン汁……………1個分 (約50cc)
- コショウ (黒)……………小さじ1/4
- 塩……………小さじ1
- パプリカスパイス……………小さじ1/2
- オリーブオイル……………大さじ1
- オリーブの実……………100g
- 水……………1カップ



Step 1

鶏肉に塩コショウ (分量外) をしてよくもみ込む。圧力なべにオリーブオイル大さじ1 (分量外) とタマネギを入れ色づくまで炒める。



Step 2

炒めたタマネギの上に鶏肉を置き、Aを入れる。ふたをして8分加圧し、火を止め自然に冷ます。

Baba's Point
 高温調理だから材料を切って、煮込むだけで完成!

ティファールの圧力なべを使えば
 わずか8分でお肉がやわらか!
 加圧時間わずか8分で、大ぶりの骨付き肉もフォークでほろりと崩れるほどやわらかく仕上がります。素材本来のうま味はしっかり閉じ込め、ジューシーなので冷めてもおいしい!



豚肉のうま角煮

ティファールの圧力なべならかたまり肉のまま調理でき、肉本来のうま味を逃さず、とろ〜りジューシーに仕上げます

材料 (4〜6人分)

- 豚バラかたまり肉……………600g〜800g
- エリンギ……………大2本
- ゴボウ……………1本
- ショウガ (うす切り)……………20g
- 半熟卵 (殻をむく)……………2〜3個
- A 水……………3カップ
- しょうゆ……………100cc
- みりん……………100cc
- 酒……………300cc
- 砂糖……………大さじ2
- 香菜 (または白髪ねぎ) ……適量



Step 1

エリンギは縦横2等分にする。ゴボウは大きめの乱切りにする。圧力なべにAを入れ、豚肉、エリンギ、ゴボウ、ショウガを入れ、ふたをして火にかけ沸騰後、弱火で45分加圧する。



Step 2

煮汁が冷めてから、半熟卵を漬け込み、豚肉は食べやすい大きさに切る。器に盛り、あれば香菜を添える。



Baba's Point
 いちどにたくさんつくって人が集まる時にも◎



ティファール お知らせタイマー付き圧力なべ
アクティクック シンプル (4ℓ / 6ℓ)
 フランス製 IH対応
 ガラスふた、中かご、中かご台、レシピブックつき



ティファール ワンタッチ開閉圧力なべ
クリプソ アーチ
 アイボリー (3ℓ / 4ℓ / 6ℓ) パプリカレッド (4ℓ / 6ℓ)
 フランス製 IH対応 中かご、中かご台、レシピブックつき

10年保証 & 安心のアフターサービス
 ティファールの圧力なべシリーズは、安心の10年保証付き。長く使い続けられるので、プレゼントとしても喜ばれます

キャッシュバックキャンペーン実施中!
 キャンペーン期間中に対象商品のいずれか1台をご購入いただいた方に、もれなく2000円分のJCBギフトカードを差し上げます
 ~12/14 (日)まで

クリプソ アーチなら開け閉めもラクラク
 レバーを起こして、持ち上げるだけのシンプル構造。360度どの位置でも締めることができます

