

大人の時間

料理研究家

馬場香織さんに聞く

わが家で気軽にクリスマス

せっかくのクリスマス、今年こそ家で友達をおもてなししてみたい。でも、部屋は狭いし料理は大変…と尻込みしていると、「豪華な料理もテーブルセッティングも、ちょっとしたコツさえつかめば簡単」という

情報を得た。そんなとおきの技を披露してもらったのは、料理研究家でテーブルコーディネーターの馬場香織さん。目からウロコのおもてなし術、さっそく紹介したい。
(今泉有美子)

ホットワイン

- 赤ワイン1と1/2カップ
- 水1/2カップ • 砂糖大さじ2
- クローブ10粒
- シナモンスティック2本
- オレンジ(皮をむく)1個 • レモン半分



フルーツはスライスし、鍋にワイン以外の材料を入れて沸騰させる。沸騰したらワインを入れ、静かに温めてからグラスに注ぐ

ニンジンのポタージュ

- ニンジン3本 • タマネギ1個
- ベーコン2枚 • バター大さじ2
- 小麦粉大さじ2 • ブイヨン2個



野菜をスライスし、バターで炒めたらベーコンと小麦粉を加える。火が通ったら、水3カップとブイヨンを加え沸騰させる。煮えたらベーコンを取り除き、ミキサーにかける

かんたんリッチなサラダ

- ベビーリーフ2パック
- フェタチーズ(オリーブオイル漬け)適宜
- ラズベリー1パック



野菜とラズベリーをサラダボウルに盛り、バルサミコをかけ、フェタチーズを散らしたらオリーブオイルをかけてよくあえる。好みで塩をふりかけてもよい

(レシピはすべて4人分)

ホットワインは、一緒に煮込んだフルーツとシナモンスティックを添えると華やかな印象に。ニンジンのポタージュは、パセリを乗せて彩りよく
(宮川浩和撮影)

ばば・かおり 1953年生まれ。料理研究家。夫の転勤で延べ10年以上を米国で過ごし、各国の料理を勉強。約20年前から自宅で料理教室を主催。著書に「ほめられレシピ」「ほめられレシピ2」(角川SSコミュニケーションズ)＝写真①＝など。広告の料理作成、食品メーカーのレシピ開発なども手掛ける。アシスタントの景子さん＝写真②＝は長女。



テーマカラーを決めよう

今回お邪魔したのは、馬場さんが料理教室を開く東京・世田谷の自宅兼スタジオ。到着すると、テーブルはすでに豪華なクリスマスの雰囲気だ。聞けば、雑貨店のリボンやキャンドルを並べただけだという。「セッティングのコツはテーマの色を決めること。今日はクリスマスらしく『ゴールド』としましょう」。飾り付けには、豪華さを求めているいろいろな色を取り入れがちだが、クロスもナプキンも色を統一させると華やかさが増すから不思議だ。

食器類は、最初からすべて並べておくのがポイントだという。お皿は大きい順に下から重ね、一番上にナプキンを置く。一番下は、ひときわ大きなカラープレートを置くことインパクトに。「カラープレートはどこの雑貨店でも手ごろな価格であります。装飾用のリボンと一緒に買っておくと重宝しますよ」

ワイングラスやデザート用のフォークは、あえてテーブルの端に置いておくのがミソ。「台所に立つ間にお友達に並べてもらえば、気兼ねないパーティーになりますよね」。そんなさりげない心配りができれば、もう一人前だ。➤

コツさえつかめば楽しく簡単♪



⑤ナプキンは、いらなくなった包装用のひもなどで結ぶだけで華やかな印象になる。リボンやローソクを置けば、ぐっとクリスマスのおもてなしの雰囲気

⑥生クリームでデコレーションしたケーキ。ココアパウダーをかければブッシュドノエルに変身!

楽々 おもてなし料理

➡ 続いては、クリスマスのおもてなし料理を教えてください。1品目は、赤ワインをシナモンやフルーツなどで煮た「ホットワイン」。「ウェルカムドリンクとして最適です。寒い体を温めながら、ほかのゲストを楽しく待ちましょう」

みんなが集まったら、最初の料理はニンジンのポタージュ。なんと、材料を炒めて煮てからミキサーにかけるだけ。隠し味のベーコンがニンジンのおいしさを消してくれる。煮るところまで前もってやっておけば、ゲストを待たせることなく提供できる。

一緒に出すサラダもとっても簡単。パックで売られているベビーリーフにラズベリーを混ぜ、バルサミコとオリーブオイル漬けのフェタチーズをかけて完成だ。調理時間は5分、ラズベリーの酸味が新鮮で見栄えも良く、絶対に覚えておきたいレシピだ。

続いては、いよいよメインディッシュの登場。といっても、骨付きチキンにあら塩とこし

ようをもみ込んで、あとはオープンにほうり込むだけ。「塩こしょうだけでおいしいチキンになることを知って」と馬場さん。「お肉は必ず室温に戻して。そうすれば、短い時間で中までふっくら焼き上げることができます。付け合わせのジャガイモも、一緒にオープンに入れておけばこんがり焼き上がる。

ケーキも手作り

締めめのケーキぐらいは市販のモノを……なんて言わず、驚くほど簡単なのでここでも一手間を。少しゆめめに泡立てた生クリームをビスケットの層に挟み、冷蔵庫に一晚。するとあら不思議、おいしいケーキになっているのである。

ビスケットを使えばブッシュドノエル、四角いクラッカーならミルフィーユ風。「シンプルでしょ。昔はやったんですよ」。ケーキの周りにお菓子やフルーツを飾り付けても楽しい。

おもてなし料理も、コツさえ覚えればとっても楽しくて簡単だ。肩の力を抜いたホームパーティー、気軽に挑戦してみたいかがだろう。



かんたん!クリスマスケーキの作り方★



チョコレートの包装紙やリボンを使ったワイングラスを窓際に並べて。ちょっとした工夫で、日用品がクリスマスのオーナメントに早変わり