

GABAN®

鶏のガランティーマ スパイスバルサミソース

ナッツやドライフルーツ入りのチキンとエキゾチックな香りの
バルサミソースのバランスが最高！パーティのオードブルに！

🍷 材料（約40枚分）

鶏もも肉…2枚（600g）

塩…少々
GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々

鶏ももひき肉…125g

溶き卵…25g
GABAN® ピスタチオ（ムキミ）…50g

ミックスドライフルーツ…50g

塩…1g
GABAN® オールスパイスパウダー…0.3g

●スパイスバルサミソース

バルサミコ酢…200ml

ノイリー酒（or 甘めのワイン）…100ml

GABAN® スターアニスホール…3g

GABAN® シナモンカッシャスティック…3g

GABAN® カルダモンホール…1.6g

アンディーブ、トレビス、クレソンなど…適量

🍴 レシピ（所要時間：60分※）

- ① 鶏もも肉は厚さを均一にして開き、塩・ブラックペッパー荒挽をふる。
- ② ミックスドライフルーツは5mm角に切る。ピスタチオは150℃のオーブンで10分ほどローストする。
- ③ ボウルに鶏ひき肉、塩、オールスパイスパウダーを入れて粘りがでるまで混ぜ、②、溶き卵を加えて混ぜる。
- ④ ③を①に乗せて巻き、ラップで2重に包んで閉じ口を結び、蒸し器で30分ほど蒸し、冷ましておく。
- ⑤ 鍋にノイリー酒、軽く砕いたスパイス3種を入れて火にかけてフランベし、バルサミコ酢を加えてとろみがつくまで弱火で煮詰め、漉す。
- ⑥ アンディーブは5mm幅の斜め切り、トレビスはひと口大にちぎり、クレソンは葉先を摘む。
- ⑦ ④を厚さ8mm程度に切り、器に⑥を敷いて盛りつけ、⑤のソースをかける。

※冷ます時間は含みません。