

## フォアグラのフレンチおでん



おでんとフォアグラの和洋折衷が面白い！スパイスマデラソースは作っておくと肉料理のソースに応用範囲が広いので重宝します。

### 🍲 材料 (4皿分)

大根…約500g  
コンソメスープ…800ml

#### ●スパイスマデラソース

マデラ酒…150ml  
赤ワイン…50g  
GABAN® カルダモンホール…5g  
GABAN® ブラックペッパーホール…3g  
GABAN® コリアンダーホール…2g  
GABAN® シナモンカッシャスティック…1本  
GABAN® ベイリーブスホール…1枚

フォアグラ…4切れ

塩…適量

GABAN® ホワイトペッパーパウダー…少々

強力粉…適量

バター…5g

スパイスマデラソース…全量

大根の煮汁…30ml

はちみつ…15g

塩…適量

GABAN® ピンクペッパーホール…適量

### 🍲 レシピ(所要時間:180分※)

- ① 大根は厚さ6cmに切って下ゆでする。鍋に大根とコンソメを入れ弱火で大根に味が染みるまで煮る。
- ② 小鍋にマデラソースの材料を入れて弱火に掛け、1/3量まで煮詰めてそのまま冷まし、スパイスを濾しておく。
- ③ フォアグラに塩・ホワイトペッパーパウダーを振り、強力粉をまぶす。
- ④ フライパンにバターを入れて③の両面をソテーして、いったん取り出す。
- ⑤ フライパンの余分な脂を拭き取り、②、大根の煮汁、はちみつを加えてとろみがでるまで煮詰め、塩で味を調えたらフォアグラを戻してソースを絡める。
- ⑥ 器に大根を盛って煮汁を注ぎ、フォアグラを乗せてソースをかけ、ピンクペッパーを散らす。

※下ゆでする時間は含みません。