

世界の料理



鶏肉のオーロラソースがけ

材料（1人分）

		<オーロラソース>	
鶏もも肉皮付き	50g	有塩バター	1g
白ワイン	1.5g	薄力粉	1g
食塩	0.1g	牛乳	25g
こしょう	0.02g	コンソメ	0.3g
サラダ油	0.5g	トマトピューレ	3g

作り方

- ①鶏肉に食塩、こしょう、白ワインを揉み込む。
- ②鉄板に油を薄く塗り①の鶏肉を皮目からこんがり焼く。裏返して同様に焼いたら皿に取り出す。

<オーロラソース>

- ③釜にバターを入れ、弱火のまま薄力粉を加えてへらでのばす。
- ④冷たい牛乳を少しずつ入れ、ダマにならないように混ぜる。さらにコンソメを加える。
- ⑤最後にトマトピューレを入れて仕上げる。
- ⑥焼いた鶏肉にオーロラソースをかける。



フランス共和国の料理

2024年大会が行われるフランス共和国の料理です。フランス語で「オーロラ」は「曙・明け方」の意味です。トマトによってピンクがかったオレンジ色になるソースが、明け方の空の色に似ていることからオーロラソースと名付けられました。日本ではマヨネーズとケチャップを混ぜて作るオーロラソースがよく知られていますが、今回はフランス共和国の本格的なソースを作りました。

レシピの考案：木更津市立金田小学校