

ハレの目ごぼん

Recipe 1 マッシュルームと甘栗と ソーセージの テリーヌ



下準備

- ・型にペーパーをしく
- ・湯せん用の煮熱湯をわかす
- ・オーブンを160℃に予熱する

材料

(1ポンド型1台分)

- ① テリーヌ生地
- ・豚ひき肉 ... 200g
 - ・奥島ももひき肉 ... 100g
 - ・玉ねぎみじん ... 1/4個
 - ・パセリみじん ... 1/2本
 - ・全卵 ... 1個
 - ・塩 ... 小サビ1
 - ・ナツメグ ... 小サビ1/2
 - ・こしょう ... 少々

- ② 具の材料
- ・ソーセージ ... 3本(1cm角)
 - ・マッシュルーム ... 4個(1cm角)
 - ・甘栗 ... 30g(1cm角)



- ① 大きめのボールに
②の材料を
すべて入れ、ねばり
気がでるまで
よく手でこねまぜる。
- ② ①の具の材料を
加えさらによく
まぜ合わせる
- ③ ②がしっかり
混ぜたら、
型に入れて空気を
ぬきながらしっかり
詰め込んでいく
- ④ 天板に湯を入れ
たバットに型を
入れ湯せんしながら
160℃に予熱した
オーブンに入れ
30~40分焼く。
オーブンから出し煮立
うちに上に重しをのせ
冷ます。冷蔵庫で
型のまま2~3時間
冷やしてカリ分ける。

※今回使用している
ポンド型は糸田長タイプですが
内容量は一桁的はポンド型と
同じです。火焼き時間も変わらずです。