

オックスブリッジ交流のイギリス料理のレシピ

● フィッシュ&チップス

材料 (4人) 白身魚 500～600g／薄力粉 150g＋コーンスターチ 30g／塩小さじ 1/2／ベーキングパウダー小さじ 1/2／ビール 200～225ml／じゃがいも 400～500g／モルトビネガー・タルタルソース

作り方

1. 白身魚はキッチンペーパーで水気をよく拭き取る。
2. じゃがいもは皮をむき、指くらいの太さの棒状に切る。
3. じゃがいもをきつね色になるまで揚げる。
4. 小麦粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるう。
5. 冷えたビールを加え、なめらかになるまで泡立て器で混ぜる。
6. 白身魚に薄く小麦粉（分量外）をふる。
7. 魚を衣にくぐらせ、180℃の油できつね色になるまで揚げる。

● セロリスープ

材料 セロリ 200～300g／玉ねぎ 150g／じゃがいも 200g／ブイヨン 600ml／牛乳 200ml／オリーブオイル大さじ 2／塩・こしょう／ダブルクリーム

作り方

1. 大きめの鍋にオリーブオイルを入れ、中火で加熱する。
2. セロリ、じゃがいも、玉ねぎを加え、油を全体に絡めるように炒める。
3. 水 100ml と塩ひとつまみを加え、時々混ぜながら 10 分ほど炒め煮にする。野菜が鍋底に付きそうな場合は、水を少量ずつ足す。
4. ブイヨンを加えて沸騰させる。弱火にして、じゃがいもが柔らかくなるまで約 20 分煮る。
5. ブレンダーでなめらかにし、牛乳を加えてさらに攪拌する。
6. 塩・こしょうで味を調える。温かくても冷たくてもよい。

● アップル克蘭ブル

材料 小麦粉 250g／バター 125g／砂糖 150g／料理用りんご 600g（普通のりんごの場合は砂糖を少なめに）

作り方

1. 小麦粉にバターを指先で擦り込み、そばろ状にする。
2. グラニュー糖 50g を加えて混ぜる。
3. りんごは皮をむき、芯を取り、薄切りにする。
4. 耐熱皿にりんごを入れ、残りのグラニュー糖 100g をまぶす。

5. オーブンを 180℃に予熱し、りんごを 10 分焼く。
6. クランブル生地をりんごの上に広げ、さらに 30 分焼く。
7. ※料理用りんごが手に入らない場合は普通のりんごでもよいが、砂糖は少なめにする。

● クラシックスコーン（ジャム&クロテッドクリーム）

材料 薄力粉 200g／塩小さじ 1/4／BP 小さじ 2／バター50g／砂糖小さじ 1／牛乳 100ml

作り方

1. 薄力粉、塩、砂糖、ベーキングパウダーを合わせてふるい、大きなボウルに入れる。
2. 冷たいバターを加え、指先で擦り込みながら細かいそばろ状にする。
3. 冷たい牛乳を加え、手早く混ぜて柔らかい生地にとめる。
4. 軽くこねて厚さ 2.5cm に伸ばし、丸型で 10 個抜く。
5. 天板に並べ、表面に牛乳を塗る。
6. 190℃に予熱したオーブンで約 20 分、よく膨らみ、きつね色になるまで焼く。
7. 温かいうちにジャムとクロテッドクリームを添えていただく。