

#私のミルク鍋 キャンペーン



[bistro Tiroir]シェフ 川島 大輔さん考案

「ミルク鍋」レシピ①

海老とチキンのアメリカンミルク鍋

bistro Tiroir シェフ 川島 大輔 (かわしま だいすけ)さん

洋食のプロ

1983年 福岡県生まれ。

「レストラン モナリザ丸の内店」、「レストラン ヒロミチ」を経て、2017年「ビストロ ティロワ」オープンに合わせてシェフに就任。

Tiroir(ティロワ)はフランス語で「引き出し」の意。「料理やワイン、お客様やスタッフとの間で交わされる世界観の“引き出し”から、新しい発見や刺激、明日につながるエネルギーを得ていただきたい」との思いを込めた。

ビストロならではのシャルキュトリだけでなく、選び抜いた産直や旬の食材を「その日・その瞬間にしか食べられない料理」に仕上げる。その独自のスタイルは早くから注目を集め、開店以来6年連続でミシュランガイド「ビブグルマン」を獲得。同店の人気と評価は不動のものとなっている。

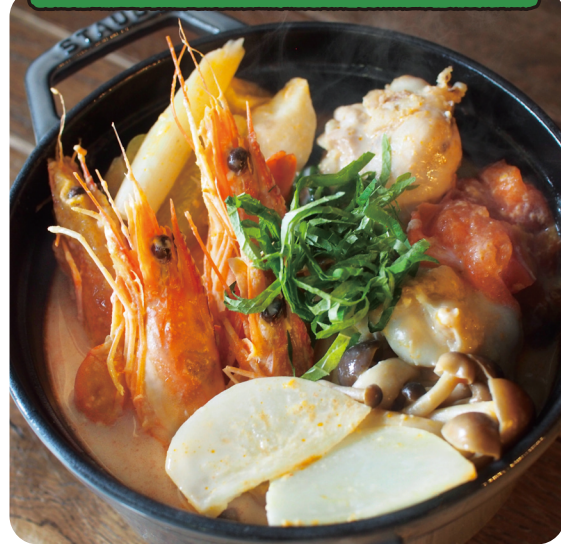


2022.12.17 Instagram投稿

①海老とチキンのアメリカンミルク鍋



海老とチキンのアメリカンミルク鍋



材料 4人分

海老 8本
鶏手羽元 8本
しめじ 1パック
長ネギ 2本
かぶ 2個
ほうれん草 4本
トマト 1個
はんぺん 1枚
大葉 6枚



牛乳 1000ml
白だし 20ml
ハインツアメリカンソース 200g

※2人分の場合: 材料全て半分

作り方

① 食材の下処理をする。

- ・海老は背ワタを取る。殻付きの場合は殻をむく。
- ・しめじはばらけないように下を落とし一口大にさく。
- ・トマトは1/8にカットする。・長ネギはななめ4cmにカットする。
- ・ほうれん草はよく洗って根を落とす。・かぶは皮を剥きくし切りにする。
- ・はんぺんは1/4にカットする。・大葉は粗みじんにする。

② 鍋に牛乳、白だし、塩、アメリカンソースを入れ、ひと煮立ちさせる。

③ 手羽元、しめじ、長ネギ、かぶ、トマト、はんぺんをいれ10分間煮る。

④ 海老、ほうれん草入れ5分間煮る。

⑤ 仕上げに大葉をたっぷり散らす。



鍋の♪

♪は切りもちを入れて仕上げに大葉を散らす。

おもち



お問い合わせ

「#私のミルク鍋」プレゼントキャンペーン 2022年12月15日(木)~2023年1月31日(火)
一般社団法人Jミルク コミュニケーショングループ [✉ milkday@j-milk.jp](mailto:milkday@j-milk.jp)

詳細は
こちら



j-milk

#私のミルク鍋 キャンペーン



「bistro Tiroir」シェフ 川島 大輔さん考案
「ミルク鍋」レシピ②



bistro Tiroir シェフ 川島 大輔 (かわしま だいすけ) さん

洋食のプロ



bistro Tiroir
公式HP



bistro Tiroir
Instagram



二種の豚肉のブランケット風ミルク鍋



2022.12.23 Instagram投稿

②二種の豚肉のブランケット風ミルク鍋



二種の豚肉のブランケット風ミルク鍋



材料 4人分



作り方

- 食材の準備をする。
・豚バラ肉は5mmの厚さで食べやすい大きさにカットする。
・玉ねぎは1/4をみじん切りにし、残りはくし切りにする。
・にんじんは縦半分にし、さらに縦半分にする。・キャベツは芯を残してくし切りにする。
・しめじはばらけないように下を落として一口大にさく。
・じゃがいもは一口大に切る。
- 豚挽き肉、みじん切りの玉ねぎ、卵、片栗粉、塩、こしょうをボールでよく混ぜる。
- 豚バラ肉に小麦粉をまぶし、よくはたいて両面焼く。(この時あまり色をつけない)
- ②とごはん以外の材料を入れ15分煮る。
- 塩、こしょうで味をととのえ、お好みで黒コショウとイタリアンパセリを散らす。



鍋のメ

メはごはんを入れて
リゾット風にする。
お好みでイタリアンパセリと
オリーブオイルをかける。

ごはん



お問い合わせ

「#私のミルク鍋」プレゼントキャンペーン 2022年12月15日(木)~2023年1月31日(火)
一般社団法人Jミルク コミュニケーショングループ

📧 milkday@j-milk.jp

詳しくはこちら▼

Jミルク #私のミルク鍋 🔍

