

バフ-ライス (40人分)



生姜切

玉ねぎ 3個

人参 3本



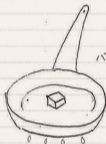
人参 3本



ディル
5株



パセリ 2本



バフ 500g

人参・玉ねぎ・パセリ

ディル

生姜



洗った白米 20合

よく炒める



水 4.3l



大さじ 3 (45g)

塩 *塩は大人は3合で小さじ 2 (10g)

20合は 66g



オレガノ 3枚



25合の水 5500cc 塩 70g

まぐりヒールのサウダ



ヨーグルト
150g

ヨーグルトを水切り
3時間おく



まぐり6本
ヒールと皮を
むく

1.5~2cm程度の
輪切り

赤ワイン酢
大さじ1



マスタード
大さじ1



オリーブオイル 50ml



塩 2g



コショウ 2g



ヒール3~4枚
葉をきる。

ドレッシングを作る。

塩・コショウ・マスタード・ワイン酢を
混ぜ、オリーブオイルを加えよく
混ぜ合わせる。

ドレッシングと水切りヨーグルトをあわせる。

まぐりとヒールと和える。

ビシソワーズ (40人分)



昆布のつゆ
2000ml

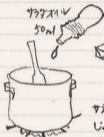


じゃがいも
3kg
皮をむきスライス



玉ねぎ 10ヶ
スライス

塩 60g



バター
50ml



バター 80g

バターとバター
じゃがいもと玉ねぎを
弱火で炒める

玉ねぎを透し通して水分
を出し加え、塩60gを入れる

牛乳
2000ml



生クリーム
400ml

じゃがいもを柔らかく炒めたら
パセリを混ぜ合わせる。
牛乳と生クリームを加え
弱火で煮る



冷蔵庫で冷やす。

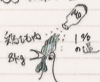
塩・こしょうを味を整える



あつあつを冷まして
混ぜる

ポトジの材料

オリーブオイル



キノコ類

パセリ



オリーブオイル
1L
鶏むね肉
1羽の肉
キノコ類
パセリ
鶏を入れる
70%くらい火を
入れる
& 煮出す。

8個 玉ねぎ



ピーマン
5本



ズッキーニ
15本

パプリカ
10個

ローリエ
5枚



オリーブオイル
煮出す。

鶏を戻してトマトソースを加える



バジル



パプリカ