

スープ

一角兎のバタースープ



チキンスープの色でアルミラージの黄金の体毛を表現しました。具材には兎の好物の人参をたっぷり使用しました。

材料

- スープ(本体)
にんじん たまねぎ
ベーコン ミニトマト
バター 塩 粗挽き黒胡椒
- チキンスープ
水、顆粒スープの素

- にんじんを薄い輪切りにする。玉ねぎは薄い千切りにする。
- 鍋にバターを熱する。玉ねぎを加えてしんなりしてきたら、にんじん、塩、ベーコン、ミニトマトを加え炒める。弱火にして蓋をし、時々混ぜながら蒸す。
- チキンスープを作る。
- IIにチキンスープを加えて中火にする。煮立ったら蓋をして弱火にし、煮る。器に移したら、粗挽き黒胡椒をふる。

具材がたくさん入った満足感のあるスープです
玉ねぎをしっかり加熱すると甘味がプラスされて美味しくなります



オードブル

巨大蛸のアヒージョ



蛸の赤紫色に対して、枝豆で反対色の緑色を取り入れ、禍々しさを演出しました。

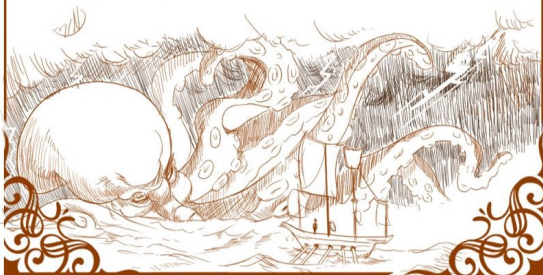
材料

ゆで蛸の足、 にんにく、 枝豆、
オリーブオイル、 塩、 白胡椒、
パセリのみじん切り

- 蛸は小さめの一口大に切る。にんにくはみじん切りにする。
- 小鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、にんにくの香りが立ったら蛸を加え、時々混ぜながら煮る。
- 塩と白胡椒をふり、みじん切りにしたパセリを散らす。



加熱時間を少なめにすると蛸の歯ごたえが残り美味しくなります。
余った汁はパンなどにつけて食べるのがオススメです。



大宮図書館

異世界美味 コース

MENU

1. オードブル (前菜)

巨大蛸のアヒージョ

冒険小説『海底二万里』に登場するクラークンは巨大な蛸や烏賊の姿をした怪物です。船を転覆させ、乗組員を捕食してしまうため、船乗りたちはこの怪物を「海の悪魔」と呼び怖れています。

2. スープ

一角兎のバタースープ

アルミラージは兎の姿をした北アフリカと中東イスラム諸国の神話に登場する生物です。黄金の毛並みと額から飛び出た一本の角が特徴で、アルミラージが現れると、あらゆる動物が逃げ出します。

3. メイン (肉)

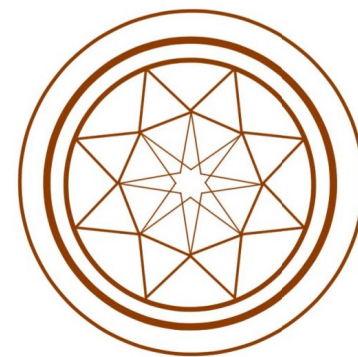
毒鶏竜の骨付き肉

『カンタベリー物語』に登場するコカトリスは、雄鶏とヘビを合わせたような姿で、強力な毒を持った伝説上の生き物です。雄鶏の生んだ卵をヒキガエルが温めることで生れてくるのだとか。

4. スイーツ

ブラウニーのはちみつケーキ

ブラウニーはイングランドとスコットランドの伝承に登場する家事の妖精です。コーンウォール地方では、蜜蜂の守護霊で、彼らのいる農場は沢山のはちみつを集めることができたのだとか。



MAYUNONAKADAYORI

蘭の仲だより

VOL.004

2024年10月01日 発行

004号は「異世界ご飯」特集です。
小説・漫画・アニメやゲーム等のファンタジーを鮮やかに彩るご飯たち…。今回は、そんな想像するだけでよだれが出してしまうようなご飯を図書館所蔵の本を参考に作ってみました。

本の紹介

いかがでしたでしょうか？

料理をしてみたくになったら大宮図書館で料理の本を探してみてください。所蔵がたくさんあるので、きっとお気に入りの一冊が見つかるはず！

下記、ファンタジーを感じる料理本を3冊紹介します。

魔法使いたちの料理帳



著者：オーレリア・ポーポミエ
出版社：原書房
出版年：2019/1

ハロウィーンの料理帳



著者：ヴァンサン・アミエル
出版社：原書房
出版年：2022/8

鉱物のお菓子



著者：さとうかよこ
出版社：玄光社
出版年：2017/10

- I レモンの砂糖漬けを作る。
レモンシロップは後で使うのでとっておく。
- II ボトム生地を作る。
ビスケットを粉状に砕き、溶かしバターを加えて混ぜる。型に流し込み、スプーン等で押さえてつけて形を整える。
- III レアチーズ生地を作る。
クリームチーズを混ぜてクリーム状にし、材料Aとレモンシロップを加えてよく混ぜる。
はちみつを加えて甘さを調整し、溶かしたゼラチンを加えて素早く混ぜる。
ボトム生地に流し込み、冷蔵庫に入れて固める。
- IV はちみつゼリーを作る。
沸騰させた水にBを加えてよく混ぜる。
粗熱をとり、ケーキに1cm程流し入れて冷蔵庫に入れて固める。
- VI 砂糖漬けレモンを並べ、残りのはちみつゼリー液を流し込む。冷蔵庫で冷やし固める。



上手く固めるにはゼラチンの分量や温度に注意が必要です。上手く固まらなくても、グラスに入れてパフェにすれば美味しいですよ！



- VI 200℃に予熱したオーブンで20分程度焼く。
様子を見ながら必要に応じ追加で加熱する。
(竹くしで刺したとき透明な肉汁が出てきたらOK)



肉好きにはたまらないボリュームたっぷりな一品です。
少し表面が固くなりがちですが、顎の筋トレにはちょうどいいかも!!

スイーツ

ブラウニーのはちみつケーキ



友好的で働き者の妖精ブラウニーですが、労働の報酬忘れるとえげつない報復が待っているかも!!
そんな疲れた体によくしみる、クエン酸たっぷりのレモンと相性抜群のハチミツをたっぷり使用しました。

材料

- レモンの砂糖漬け
レモン グラニュー糖 水
- ボトム生地
溶かしバター ビスケット
- レアチーズ生地
クリームチーズ ゼラチン
- A) ヨーグルト 生クリーム はちみつ
- はちみつゼリー
水
- B) はちみつ レモン汁 ゼラチン

メイン

毒鶏竜の骨付き肉



鶏手羽元とゆで卵の土台をひき肉で包み、漫画に登場する肉の形を表現しました。
ひき肉には山椒を混ぜ合わせ、ピリッとした辛味でコカトリスの持つ毒を再現しました。



材料

- 手持ち部分
鶏手羽元 酒
醤油 塩 ゆで卵
- 餡色玉ねぎ
玉ねぎ 塩
- 肉ダネ
合挽肉 ナツメグ
塩 卵 黒胡椒

- I 餡色玉ねぎを作る。
- II 作る本数分のゆで卵を作る。
- III 持ち手を作る。
手羽元を手持ちになる方から肉を切り離し、先端まで切り離したら肉をひっくり返す。
酒、醤油、塩で下味を付けておく。
- IV 肉ダネを作る。
合挽肉に卵、塩、ナツメグ、黒胡椒、山椒、餡色玉ねぎを入れ、粘り気が出るまで練る。
- V ゆで卵をIIIで作った手羽元で包み込む。
肉ダネを両手で叩きつけて空気を抜き、ゆで卵と手羽元を包む。