

私のふるさとの味



ダビッドさん



メープルドーナツ MAPLE SYRUP DUMPLINGS

ダビッドさんのふるさと、カナダのケベック州はメープルの産地です。そこでしか食べられないおやつがメープルドーナツです。通称 Maple Syrup Dumplings (Grand-Pères) メープルドーナツ「おじいちゃん」と呼ばれるドーナツをメープルシロップで煮込んで作ります。家で作るよりお店で買って食べる人が多いんだそう。今回は特別にダビッドさん秘伝のレシピを教えてくださいました。



1 小麦粉、バター、塩、ベーキングパウダーをボールに入れ、混ぜる。



2 1に牛乳を入れ、やさしく混ぜる。



3 メープルシロップと水を鍋に入れ、沸騰させる。



4 スプーンを使って小さいボールを作り、それを鍋に入れて煮る。少し弱火にし、15分煮たら完成。

POINT

一言にメープルシロップと言ってもいろいろ種類があるので、こだわってみるのもおもしろいかも。



教えて!どこで買ったの?
「メープルシロップ」
いくつかのグレードがあるのでカナダから輸入をしています。

取材メモ

初めて聞いた料理なので、どんなおやつができるか楽しみでした。油で揚げないので、いつも食べているドーナツとは食感が違います。あま〜いおやつですが、アイスクリームと一緒にベロリと食べられます。メープルシロップを大胆に使うところがカナダのおやつらしいですね!



シエパーズ・パイ SHEPHERD'S PIE

シエパーズ・パイはカナダでよく食べられる家庭料理。パイの表面にイニシャルやメッセージを書いたり、きれいに模様をつけるそうが多いそう。シエパーズは羊飼いの意味ですが、牛肉を使って作ります。

材料 [4人分]

- A ジャガイモ1.5kg
- 牛乳400ml
- バター 大さじ6
- 塩 適量
- B 牛ひき肉500g
- 玉ねぎ1/2個
- 小麦粉50g
- 塩 小さじ1
- こしょう 少々
- 牛乳300ml
- コーン缶1缶
- カットマト缶1缶
- パプリカパウダー 適量
- バター 適量



取材メモ パイの表面のメッセージですが、今回は HICE35 周年に合わせ、「H35」と書いてくれました!嬉しい!ちなみに、ダビッドさんの家ではお父様のイニシャルを書いていたそう。



ポテトの表面にパプリカパウダーを振り掛け、フォークでイニシャルやメッセージを書く。また、バターの塊をお好みの量乗せる。
オーブンは予熱しておき、200℃で20分焼き、表面がカリカリ、きつね色になっていたら完成。

POINT いんげんを入れるのも一般的。入れる場合は、とてもやわらかい缶詰のいんげんを入れてください!

POINT 肉を焼くときはほぐしすぎない。ほとんど手を入れないのがポイント!

POINT 耐熱用の皿に、B、コーン、トマト、Aの順に重ねて入れる。

POINT 「Aを作る」ボールに冷たい牛乳と小麦粉を入れ、よく混ぜる。玉ねぎを粗くみじん切りにする。牛ひき肉を中火のフライパンで粗めに炒める。肉の色が変わり始めたなら、玉ねぎを入れ、火が通るまで焼く。火を止め、牛乳と小麦粉をフライパンに入れる。とろみが出るまで混ぜ、もう一度火を通す。

POINT 「Bを作る」ジャガイモの皮をむく。半分に切って、2〜3cmぐらいに切る。洗わず、水に入れ、フォークで刺して簡単に煮崩れするまで茹でる。ジャガイモは熱いうちにマッシャーで少し潰し、バター、牛乳、塩を加え、クリーミーになるまで混ぜる。