

CASUAL GET-TOGETHERS, OUTDOORS AND IN

ドレスアップパーティにつけ加えて、シーズンにあった又その場にあった陽気で形式的でない集まりが色々あります。

夏の特権として裏庭で行なわれるバーベキュー等の野外料理も楽しいもので、招待する時に「子供達も一緒にどうぞ」と招待することができます。

誰かに会って時のはずみで、ありあわせの料理を食べに来る様にと招待するのも特別な魅力があります。

朝10時のコーヒーは女性が集まっておしゃべりをする時に、又夕方夕食の後にデザートとコーヒーへの招待は一日仕事を持つ人々の

ために最適です。

スナックと飲物を中心にしたパーティはおそらく今日の一番人気のある招待方法でしょう。

催すパーティがディナーパーティであってもコーヒーパーティ、カクテルパーティ、ミッドナイトサパーのどれであっても簡単な招待方法、簡単な飲食物でもてなせばよいのですが、その簡単な中にちょっとした工夫をこらし、特別なソースを作るとか、珍しいおつまみを出すとか、印象的なデザートを準備するのが立派なホステスといわれる鍵になるでしょう。

PATIO PARTY

パティオパーティのために充分大きな庭に恵まれていれば、友達を招待して一緒に楽しんでみては如何ですか。

厚い立派なステーキ又はそんなに立派でないハンバーガーのどちらであってもその場のキーノートは略式で行ないます。

奥様に代ってこのパーティでは男の人が料理をします。

ホステスは冷蔵庫からバリバリのサラダやレリッシュを出してサーブし、最後にパーティの始まる前に準備しておいた美味しいデザートを出します。

食事をしている間、時々美味しいですねと云う人があるでしょう。

食物を屋外で食べる時は例え同じ物を食べていても美味しく感じるものです。



グリルド ターター ステイク アベタイザーズ
GRILLED "TARTARE STEAK" APPETIZERS

牛肉のミンチ	225g
卵	1個
みじん切りグリーンオニオン	1本
塩	茶匙 <small>1/2</small>
タバスコソース	2滴
柔らかいバター	
食パン	5枚

作り方

牛肉のミンチ、卵、グリーンオニオン、塩、タバスコソースを一緒にしてよく混ぜる。食パン1枚ずつにバターをぬり、バターのぬってない方にミンチのミックスしたものをぬり、バターのぬった方を下にして、1分間半火から5cm離してグリルする。ひっくり返し後1分間半焼く。5に切りアベタイザーにする。

サマータイム ハンバーガーズ
SUMMERTIME HAMBURGERS

みじん切り玉ねぎ	カップ <small>1/4</small>
水	大匙1
ミンチ	450g
卵	1個
トマトケチャップ	カップ <small>1/4</small>
細かいパン粉	カップ <small>1/2</small>
みじん切りマスタードピクルス	大匙2
ウォーチェスターシャーソース	大匙1
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 <small>1/4</small>
トーストした丸パン	6個

作り方

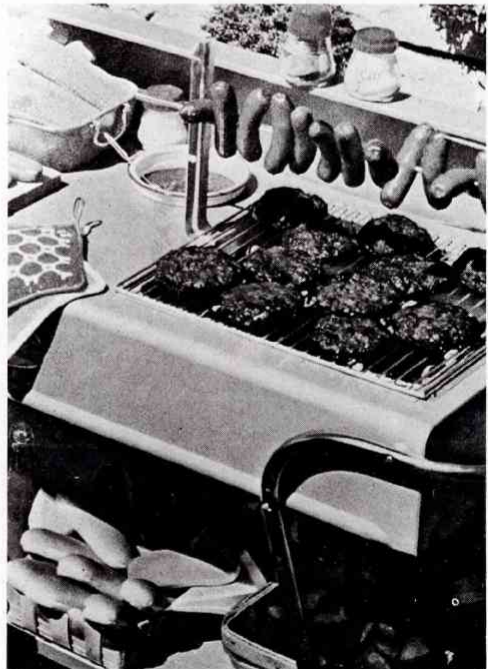
丸パン以外の材料を全部一緒に混ぜ6等分にして丸いパティを作り冷やす。火から10cm離して6分間ずつ両面をグリルする。トーストした丸パンの間にはさみ、熱いうちに供する。

ベスト ハンバーガーズ
BEST HAMBURGERS

ミンチ	450g
ドライレッドテーブルワイン	カップ <small>1/4</small>
みじん切りパセリ	大匙2
おろした玉ねぎ	大匙1
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 <small>1/2</small>
丸パン	4個

作り方

全部の材料を一緒にして4個の丸いパティを作り、プロoilする。又は少しのバターかベーコンの油で焼く。パンを5に切つてトーストし、バターをぬって上のパティをはさみ、好みのピクルレリッシュと一緒に供する。



サプライズ バーガーズ
SURPRISE BURGERS

牛肉のミンチ	450g
切った玉ねぎ	1個
つぶしたんにく	1片
切ったピーマン	$\frac{1}{2}$ 個
ベーコンの油又はバター	大匙2
粉	大匙2
ドライレッドテーブルワイン	カップ $\frac{3}{4}$
ケチャップ	カップ $\frac{3}{4}$
おろしたチェダーチーズ	カップ $\frac{1}{2}$
切ったピメントスタッフドオリーブ	カップ $\frac{3}{4}$
ウォーチェスターシャーソース	茶匙1
塩	
こしょう	
丸いパン	

作り方

ミンチ、玉ねぎ、にんにく、ピーマンをベーコンの油でミンチの赤さがなくなるまで炊める。

粉をふりかけてよく混ぜる。

ぶどう酒とケチャップを入れ、沸騰して濃くなるまで絶えずかき混ぜて煮る。

火からおろしチーズ、オリーブ、ウォーチェスターシャーソースを入れ塩とこしょうで味をつける。

パンの上を薄く切り中身をとり出して上のものを1つのパンにカップ $\frac{1}{2}$ 位ずつ詰めてふたをする。

焼鍋に入れアルミホイルでふたをし、177度C (350度F) のオーブンで30分間焼く、コースロー又はポテトチップス等と一緒に供する。



マリネイテッド ドラムスティックス
 MARINATED DRUMSTICKS

トマトケチャップ	カップ $\frac{1}{4}$
レモンジュース	大匙2~3
しょう油	大匙2
サラダ油	カップ $\frac{1}{4}$
味の素	茶匙 $\frac{1}{2}$
チキンレッグス	12本

作り方

最初の5つの材料を一緒によく混ぜる。
チキンレッグスにつける。
ふたをし一晩中冷蔵庫に置いておく。
炭火から7~10cm離して25分間位ゆっくり
グリルする。時々マリネードをぬる。
ひっくり返し20分間位続けて焼く。

 スウィートポテト グリル
 SWEET POTATO GRILL

さつまいも	450g
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

さつまいもの皮をむき、斜めに1.2cm位の中
にスライスし、沸騰した湯で10分間茹でる。
バターと塩を混ぜる。
炭火で10cm位離してさつまいもにバターを
つけて焼く。
ひっくり返してバターをつけ、バターがな
くなるまで焼く。

 ガーデン レリッシュ オン アイス
 GARDEN RELISHES ON ICE

作り方

つぶした氷の上にマッシュルーム、切った
きゅうり、輪切りのピーマン、テーブルオ
ニオン、ベビートマトを並べる。

 モチャ スクエアーズ
 MOCHA SQUARES

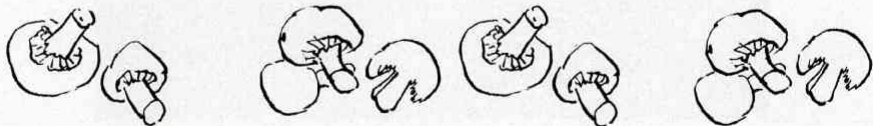
パーフェクトブラウニーズ (30 ページ)
を作り、冷やす。
正方形に切ってアイスクリームをのせ、チ
ョコレートシロップをかける。

 チョコレート ソース
 CHOCOLATE SAUCE

チップチョコレート	カップ1
無糖練乳	カップ $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

二重鍋でチップチョコレートを溶かし火か
ら降ろし、無糖練乳、塩を加えてよく泡立て
る。
ヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。
熱いうち又は冷えてから供する。



ミッドサマー マジック ザッツ ジュライ ジュブリー
MIDSUMMER MAGIC--that's JULY JUBILEE

パーティ チキン サラダ
Party Chicken Salad

ファイヤークラッカー プラムス
Firecracker Plums

ツイスト ロールズ
Twist Rolls

ストロベリー アイスクリーム マリングス
Strawberry Ice-Cream Meringues

クールなパーティオランチにはパーティチキン
 サラダを皿に盛りつけ、その上をダイジーの
 花が咲いているかの様に飾り、そのまわりに
 明るい赤のファイヤークラッカープラムとハ
 ニーデュメロンを並べて飾ります。

得意なレスピーを使って作ったツイストロ

ールズは上のものによくあうでしょう。

デザートとしてはストロベリーアイスク
 リームマリングスそして泡立ったピンクレモ
 ネードも忘れない様にしましょう。これらは
 どんなサマーミールのためにも冷めたくって
 プリティなアコンパニメントになるでしょう。

パーティ チキン サラダ
PARTY CHICKEN SALAD

さいの目に切った茹チキン	カップ2
レモンジュース	大匙2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
切ったセロリ	カップ1
種なしぶどう (小さいグリーン)	カップ1
切った全熟卵	2個
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
切ったトーステッドアーモンド	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

チキンにレモンジュース、塩をふりかけて
 2~3時間冷やしておく。

セロリ、ぶどう、卵、マヨネーズ、アーモ
 ンドを加えて軽くかき上げる。塩で味をつ
 ける。

レタスをひいたボールに入れる。

その上を別の茹卵をほそく切って花びらの
 様に並べ、中央に茹でた卵黄を細かくしてふ
 りかけダイジーの花の様に飾ってもよい。



ファイヤークラッカー プラムズ
FIRECRACKER PLUMS

柔らかいクリームチーズ	225g
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{2}$
熟したレッドプラム	12個

作り方

チーズとくるみを一緒にする。
塩で味をつける。
プラムを2等分にし種を出し、この中にチーズとくるみの混ぜたものを詰めて両方を合わせる。
少しチーズが見えるようにしておく。

ツイスト ロールズ
TWIST ROLLS

作り方

好みの作り方で巻パンのドウを作る。
軽く粉をふったテーブルの上で45×15cmの長方形で厚さは1.2cm位になる様にのぼす。
15cmの長さ2.5cmの巾の紐になる様に切り、半分に折ってねじる。
油をひいた焼鍋に4cm間隔で並べる。
2倍の大きさになってから204度C(400度F)のオーブンで12分間焼く。
焼いてから温いうちにバターをぬる。

ストロベリー アイスクリーム マリングス
STRAWBERRY ICE CREAM MERINGUES

マリングシェル	(119 ページ)
ストロベリーアイスクリーム	カップ2
切ったいちご	カップ2

作り方

マリングシェルを作る。
シェルを冷やしてからそれぞれにアイスクリームを入れ切ったいちごで飾る。

ストロベリー アイスクリーム
STRAWBERRY ICE CREAM

ゼラチン	大匙1
よく泡立てた卵黄	2個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1 $\frac{1}{2}$
つぶしたいちご	カップ2
生クリーム	カップ2
卵白	2個
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

カップ $\frac{1}{4}$ の冷水にゼラチンを入れ、ゼラチンが柔らかくなるまでおいておく。
湯せんにしてゼラチンを溶かす。
卵黄、砂糖、塩、ヴァニラエッセンス、いちご、生クリームを一緒にし、溶かしたゼラチンを加えてよく混ぜる。
アイスクューブトレイに入れフリーズする。
卵白をかたくなるまでよく泡立てる。少しづつ砂糖を加えてかたくなるまで続けて泡立てる。
アイスクューブトレイで凍らしたのを電気ミキサーでふあふあになるまで泡立てる。
泡立てた卵白を加えてかきあげる。
冷やしたアイスクューブトレイに入れ、もう一度氷室でフリーズする。

ツティ フルーティ タートニ
TUTTI-FRUTTI TORTONI

作り方

ヴァニラアイスクリーム…カップ2、切った砂糖漬の果物のミックス…カップ $\frac{1}{2}$ 、干ぶどう…カップ $\frac{1}{4}$ 、ラムエッセンス茶匙 $\frac{1}{4}$ を一緒に混ぜる。
4~5個のカップケーキの焼鍋に銀紙又はパラフィンのカップケーキ型を入れ、この中に上のミックスしたものを入れる。
上にマルチノチエリーのをのせ、かたくなるまでフリーズに入れる。