【料理を変える つけ合わせバリエーション】目次

はじめに

素材別つけ合わせ

[じゃがいも]

じゃがいもとマッシュルームのグラティネ

じゃがいもとマッシュルームクリームのグラティネ

じゃがいもとほうれん草のグラティネ

じゃがいものポワレ

じゃがいもと玉ねぎのブレゼ

じゃがいものフォンダン

じゃがいもとかぼちゃのボール

じゃがいもとかぼちゃのボール パルミジャーノ・チーズ焼き

じゃがいものキューブフリット

じゃがいものフリット

〈バリエーション〉+ ミモレット・チーズ

じゃがいもとグリーンピースのバター風味

じゃがいも、玉ねぎ、しいたけのソテー

[玉ねぎ]

玉ねぎのロースト (輪切り)

玉ねぎのロースト (くし形切り)

〈バリエーション〉赤玉ねぎのロースト

ロースト3種(玉ねぎ、エシャロット、にんにく)

玉ねぎのグラティネ

玉ねぎとマッシュルームのグラティネ

赤玉ねぎのコンフィ

新玉ねぎのカラメリゼ

新玉ねぎのクリーム煮

[いんげん]

いんげんとマッシュルームのソテー

いんげんのトリュフ風味

Copyright © 株式会社柴田書店

[にんじん]

キャロットグラッセ キャロットグラッセのア・ラ・クレーム

[トマト]

バジルと黒オリーブのトマトロースト ルコラのサラダとトマトロースト フレッシュハーブのトマトロースト トマトと玉ねぎのロースト

[なす]

米なすのポワレ なすのミルフィーユ いろいろなすのソテー 長なすのフリット パプリカ風味 米なすの詰め物 なすとマッシュルームのクリーム煮

[きゅうり]

焼ききゅうり + きゅうりのタルタルソース

[ズッキーニ]

ズッキーニゼファーのグリエと塩ゆで ズッキーニのソテー (細切り、輪切り、角切り) ズッキーニのソテー (縦に薄切り)

[とうもろこし]

とうもろこしのクレープ

[ブロッコリー・カリフラワー]

ゆでブロッコリー + ムースリーヌソース
ブロッコリーのグラタン
ゆでスティックブロッコリー
〈バリエーション〉スティックブロッコリーとトマトソテー
カリフラワーのレモンマリネ

Copyright © 株式会社柴田書店

カリフラワーのパン粉ロースト カリフラワーの網焼き ベーコン風味

[ピーマン・唐辛子・パプリカ]

こどもピーマンのアンチョビ風味 甘長唐辛子のグリエ パプリカのオーブン焼き パプリカの冷製 黒オリーブソース添え

[アスパラガス]

グリーンアスパラガスのグリエ グリーンアスパラガスのレモンバターソース じゃがいも添え グリーンアスパラガスのクリーム煮 グリーンアスパラガスのグラティネ グリーンアスパラガスとマッシュルームのマスタードクリーム

[アンディーブ]

フレッシュアンディーブ アンディーブのグラティネ

[キャベツ]

キャベツの温製コールスロー 紫キャベツのブレゼ キャベツのブレゼ ベーコン風味 キャベツとマッシュルームのロール キャベツのクリーム煮

[レタス]

レタスのブレゼ レタスのクリーム煮

[長ネギ・ポワロー]

長ねぎの一本焼き 長ねぎのグラティネ 長ねぎのクリーム煮 長ねぎのグラタン

Copyright © 株式会社柴田書店

セロリと姫きゅうりとポワローのレモン風味 ポワローのヴィネガー風味

[白菜]

白菜のブレゼ 〈バリエーション〉白菜のブレゼのポワレ 白菜のトマト煮

[ほうれん草・春菊]

ほうれん草のソテー ほうれん草のクリーム煮 春菊のクリーム煮

[大根]

大根のカラメリゼ 大根のブイヨン煮 大根のブイヨン煮のポワレ

[かぶ]

かぶのグリエ フレッシュかぶのマリネ かぶのクリーム煮 かぶとじゃがいものクリーム煮

[ごぼう]

ごぼうのカラメリゼ ごぼうのフリット ごぼうのフラン

[れんこん]

れんこんのブイヨン煮 れんこんのオーブン焼き

[うど]

うどのピクルス うどのフレッシュスライス レフォールソース

Copyright © 株式会社柴田書店

うどのブレゼ うどのフリット うどのグラティネ

[さつまいも]

さつまいも 白ごまとチーズ焼き じゃがいもとさつまいものロスティー

[里いも]

里いものパン粉焼き 里いものブイヨン煮

[たけのこ]

たけのこのソテー たけのこのガーリックバター

[きのこ]

マッシュルームのソテー しいたけのソテー まいたけのソテー しいたけ、エリンギ、しめじのソテー しめじ、エリンギ、ひらたけのソテー しいたけのフリット マッシュルームのクリーム煮 しめじのクリーム煮

[フルーツ]

バナナのバター焼き バナナのパルミジャーノ・チーズ焼き 姫りんごのバター焼き

[米]

きのこのリゾット にんじんのリゾット グリーンピースのリゾット 栗とブルーチーズのリゾット

パプリカのリゾット詰め

[ショートパスタ]

ショートパスタ + ムール貝のクリーム煮 ショートパスタ + 春野菜のクリーム煮 ショートパスタ + 帆立とトマトのサルサソース ショートパスタときのこ

[パン]

焼きバゲット + にんにく

- + トマト
- + セロリ
- + パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ
- + パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ + ブルーチーズ
- + ハーブバター

[ミックス野菜・豆]

野菜のグリエ
そのまま野菜のロースト
春野菜のレモンバターソース
春野菜のブレゼ
春野菜のクリーム煮
簡単ラタトゥイユ
〈バリエーション〉
ラタトゥイユのオーブン焼き
ミックスビーンズのブイヨン煮
ミックスビーンズのトマト煮

便利なつけ合わせ

[マッシュ・ピューレ]

じゃがいものマッシュ ほうれん草風味 じゃがいものマッシュ ブルーチーズとハーブ風味 じゃがいものマッシュ 粒マスタード風味 じゃがいものマッシュ オリーブ油風味 カリフラワーとじゃがいものマッシュ

Copyright © 株式会社柴田書店

じゃがいものマッシュ モッツァレラ風味 カリフラワーのピューレ なすのピューレ にんじんのピューレ かぼちゃのピューレ さつまいもとじゃがいものピューレ 長ねぎのピューレ

[野菜グラタン]

カリフラワーのマヨネーズグラタン さつまいもとほうれん草のマヨネーズグラタン ミックスビーンズとにんじんのマヨネーズグラタン じゃがいもとさつまいものグラタン・ドフィノア 長ねぎのグラタン

「つけ合わせにもなるソース]

フレッシュトマトの冷たいソース トマトのヨーグルトソース トマトのブルーチーズソース いろいろトマトのスープ煮 トマトとパプリカのソース

[野菜のテリーヌ]

春野菜のテリーヌ 秋野菜のテリーヌ キャベツとじゃがいものテリーヌ

[春巻きの皮包み]

春巻きの皮包み(じゃがいも、パプリカ、玉ねぎ、アンチョビ) 春巻きの皮包み(じゃがいも、ほうれん草、とうもろこし) 春巻きの皮包み(じゃがいも、ツナ、黒オリーブ)

盛りつけレッスン

牛肉 ハンバーグ 豚肉

鶏肉

仔羊肉

帆立貝

魚

メインの料理のレシピ