

Roasted Turkey with Grand Marnier Sauce

ロースト・ターキー グラン・マルニエ・ソース添え



Enjoy! Jackie Allen's recipe.

Ingredients【材料】

- ・ ターキー 1羽分 (約 3.6 kg ~ 4.5 kg) 若しくは大きなサイズのチキン (ホール) 1羽分 (もしチキンで準備される場合は調味料の分量を重量によって減らしてください)
- ・ グラン・マルニエ (若しくはオレンジ・ベースのリキュール、ブランデー、又はコアントロ) . . . 60cc ~ 120cc
- ・ オリーブオイル又は溶かしバター . . . 120cc (どちらを選ぶかで味が変わります)
- ・ チャイブ (細かくみじん切りしたもの) . . . 大さじ 2
- ・ ローズマリー (乾燥) . . . 大さじ 1
- ・ レモン果汁 . . . 大さじ 2
- ・ しお/こしょう . . . 適量



Directions【作り方】

(以下はチキンを使った場合でも同じ調理方法を使用します。ただし、重量によって焼きあがりの温度の調整が必要になります。)

1. 冷凍のターキーを購入した場合は、一晩冷蔵庫か冷たい水につけて解凍します。
2. オーブンを摂氏 165 度に予熱しておく。ターキーを包んであるプラスチックのフィルムやラップをはがす。首、内臓、を取り除いておきます。
3. ターキー (若しくはチキン) を洗ってゆすいでおきます。内臓側と外の皮の部分に、たっぷりのしおとこしょうをすり込みます。
4. 首と内臓を取り除いた空洞に少なめにつめものをつめて、首の部分はターキーの腹側に折って置きます。(これはオプションです。)
5. 手羽の部分を後ろへ引っ張り先をターキーの腹側におきます。足の部分は両側を一緒にしばります。胸の部分を上にして天板に置きます。
6. リキュール、オイル、チャイブ、レモンジュースとしお小さじ 2 を泡だて器で混ぜます。この液をターキーの表面全体に、はけで塗っていきます。温度計を一番厚い部分に骨に当たらないように差し込んでおきます。
7. オーブンでターキーを焼きます。ときどき焼く過程で染み出す肉汁をかけながら約 3 ~ 4 時間、差し込んだ温度計が摂氏 80 度になるまで (チキンの場合は摂氏 71 度) になるまで焼きます。(胸の部分です)
8. 最後の 30 分は、ターキーの上の部分を焼き過ぎないようにアルミホイルでゆるめにカバーします。焼きあがったらそのまま 15 分程度おいてから、詰め物をした場合は詰めたものを取り出します。
9. むね肉の部分はそいで、手羽先の部分は引き抜きます。手羽元は切り取り大皿に盛ります。グラン・マルニエのディッピングをグレービー・ボート (ソースを入れる舟形の器) に入れて笑顔で食卓へ!

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



<http://www.jackieallen.jp>