

Tender poultry in crispy puff pastry, finished with a creamy riesling and mild mustard sauce

鶏肉のサクサクパイ包み リースリング香るマイルドマスタードクリームソース



by Chef Anthony Stettler
アントニー・ステットレー 氏

Serves: **4 px**
人数分: **4 人分**

Preparation time: **15-20 minutes**
準備時間: **15-20 分**

Cooking time: **~25 minutes**
調理時間: **~25 分**

INGREDIENT / 材料

70g	Butter	バター		Denmark / デンマーク	
150g	Mikulovská	リースリングワイン		Czechia / チェコ共和国	
20g	Mustard	マスタード		Luxembourg / ルクセンブルク	
120g	Chicken	若鶏		Lithuania / リトアニア	
4g	Sel de Camargue / Fleur de sel de Camargue	カマルグの塩		France / フランス	
	Colline Pontine	オリーブオイル		Italy / イタリア	

PREPARATION / 調理方法

01	Prepare the roux In a small saucepan, melt the butter over low heat and stir in the flour, whisking gently until a smooth, pale roux forms.	ルーを作る 小さめの鍋にバターを入れて弱火で溶かし、小麦粉を加えて混ぜながら、なめらかな白いルーを作ります。
02	Add the stock Gradually whisk in the chicken stock, stirring constantly until the mixture is smooth, then bring it to a gentle simmer.	ブイヨンを加える チキンストックを少しずつ加え、だまにならないようによく混ぜます。その後、軽く煮立たせます。
03	Incorporate the wine Add the Riesling wine and a small splash of white wine, allowing the sauce to reduce slightly to concentrate the flavors.	ワインを加える リースリングワインと少量の白ワインを加え、風味が引き立つように軽く煮詰めます。
04	Finish with cream and mustard Stir in the cream and mustard until the sauce becomes smooth and velvety.	クリームとマスタードで仕上げる 生クリームとマスタードを加えて混ぜ、なめらかでコクのあるソースに仕上げます。
05	Season and serve Adjust the flavor with a pinch of sea salt. Serve warm with the tender chicken wrapped in crispy puff pastry.	味を調べて盛り付ける 最後に塩で味を整えます。焼き上げたパイ生地で包んだチキンに温かいソースを添えて提供します。

EU QUALITY SCHEMES / 品質認証制度



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

原産地呼称保護 (PDO)
この制度に該当する各カテゴリーの製品は、産地と明確に紐付けられています。生産、加工、調理のすべてが特定の地域内で行われています。



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

地理的表示保護 (PGI)
このラベルは、地域と製品名の特定の関係を認定するもので、少なくとも生産段階のうち1つが当該地域で行われています。



The EU Organic label

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%.

EUオーガニック認証ラベル

オーガニックロゴは、公認の(政府の)管理局や団体がオーガニックと認定した商品にのみ適用されます。オーガニックラベルは、少なくとも商品の95%が有機原料で、残りの5%も、より厳しい条件を遵守したものであることを示しています。ロゴの横には、管理局が付与したコードと、製品の原材料の生産地が記載されます。



EUROPEAN UNION

