

フランス産 鴨のコンフィ

アレルギー

鶏・豚（ラード）

賞味期限：お受け取りから7日後

お召し上がり方

フライパンで焼く方法と魚焼きグリルで焼く方法がございます。
魚焼きグリルで焼く場合は2ページ目に鶏コンフィですが載せております。

以下はフライパンで焼く方法です。

大きめの鍋にお湯を沸騰させる、火を消し鴨のコンフィを真空パックのまま鍋に入れ10分ほど放置し温めてください。

10分後、湯煎から取り出し、袋をあけ、テフロン加工のフライパンで油を引かずに鴨の脂の面を香ばしく焼いていただいたら完成です。

焼く最中、油がでてきます。その油はリードペーパーなどで拭き取ってください。

油が貯まるとバチバチ跳ねて火傷の恐れがございます。写真のような焼き加減が理想です。

お好みでマスタードをつけて、焼き野菜やサラダと一緒に召し上がり頂くのもお勧めです。

下はお店でお出ししている焼き野菜を添えたものです。

お好みで塩・黒胡椒を少しふってください。ご参考までに！



写真1

湯煎はせず真空パックから取り出し、焼いて行きます。
ガスコンロ付属の魚焼きグリルに皮面を上にした状態でセットし、調理して下さい。

水を必ず入れるタイプの魚焼きグリルをご使用の場合は、水を入れて調理して下さい。



写真2

写真のように皮面がこんがり焼き上がると完成です。

仕込みの段階で中心までしっかりと加熱しておりますので生焼けになることはございません。

