

アメリカ人にとって11月といえばサンクスギビング。サンクスギビングのあたりは連休になったり、クリスマスに向けてバーゲンセールが始まったり、家族や親せきが集まってご馳走を食べたりと、楽しい事がたくさん待っています。日本人にはなじみのない祝日ですが、日本のお正月のような感じでしょうか。

そして、日本のお正月といえばおせち料理があるように、サンクスギビングにも定番の料理があります。昨年、詰め物なしのターキー（七面鳥）の作り方をご紹介しました（<http://www.jbahouston.org/gs/Nov13.pdf>）ので、今回はその他の料理をいくつかご紹介いたします。

珍食材啖訪

特別版

サンクスギビング 定番料理



今回ご紹介したレシピは基本ですので、材料をお好みで変えたり、味付けを変えたりして、お楽しみください。この他にも、我が家ではマッシュドポテト、デビルドエッグ（卵を茹でて半分に切り、黄身だけをマヨネーズであえて、白身のカップに戻す）、パンプキンパイなどが定番です。

サンクスギビングのご馳走は、それぞれの家庭の味があるようです。もし、お友達や知り合いの家に招待される機会があれば、食べ比べて、気に入った味があったら作り方を聞くと、喜んで教えてくれることでしょう。

ドレッシング

サラダにかけるドレッシングではありません。パンと野菜を混ぜたものです。ターキーの中に詰めるとスタッフィングと呼ばれ、中に詰めずにターキーに添える（ターキーをドレスアップする）とドレッシングと呼ぶようです。レシピはいろいろありますが、基本はこちら。



<材料>12皿分

- ・玉ねぎ 1個 みじん切り
 - ・セロリ 3本 3ミリくらいの輪切り
 - ・マッシュルーム 5個、セロリと同じくらいの大きさ
 - ・食パン12切れ...1センチ角くらいに切った乾いているもの（Stuffing Mix というクルトン状になったパンがあるので、それが一番手軽）。白いパン、全粒粉（Whole wheat）、コーンブレッドなど、お好みに合わせて。
 - ・チキンブロス（鶏肉のだし汁）2〜3カップ...Chicken Stockとも呼ばれます。透明なスープ。
 - ・油 適量
- *お好みでニンジン、ニンニク、ソーセージ、クランベリー、クルミ等を加える。私は、ターキーの砂肝やレバー、心臓を刻んで入れます。

<作り方>

1. 大きめの鍋に油を入れて熱し、玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ってきたらセロリを入れ火が通ったら、マッシュルームを加える（ソーセージ等の他の材料はここで入れて炒める）。
2. オープンを華氏350度に温めておく。
3. パンを入れて、1とよく混ぜ合わせる。
4. チキンブロスを入れて、全体が湿った感じになったら火を止めて、塩コショウで味を調える。
5. 9x11くらいのオープンディッシュに4を移して、平らにならす。
6. オープンに入れて、20分または上に焦げ色がつくまで焼く。
7. そのままでも、グレイビーソースをかけてもおいしいです。

グリーンビーンズ キャセロール

この時期に収穫されるグリーンビーンズ（インゲン豆）をホワイトクリームで煮て、オーブンで焼きます。



<材料>6人分

- ・グリーンビーンズ グリーンビーンズの缶詰2缶（塩入りなら、調理の途中で塩を入れない）又は、生のグリーンビーンズ2パウンド。熱湯に塩を入れ、2分くらい茹で、冷水にさらした後水けをきいておく。
- ・クリームオブマッシュルーム（缶詰） 2缶
- ・フライドオニオン 1缶（8オンス）

<作り方>

1. オープンを華氏350度に温めておく。
 2. グリーンビーンズ缶の中の水ごと大きめの鍋に入れて火にかける。
 3. 温まってきたらクリームオブマッシュルームを入れる。生のグリーンビーンズを使う場合は、缶の中身を鍋にかけて、水を一缶分入れてスープを薄めた中に、茹でたグリーンビーンズを入れる。
 4. グリーンビーンズにスープがからまったら、フライドオニオンを半分量を入れて、混ぜ合わせる。
 5. 火からおろして、オープンディッシュに移し、平らにならしたら、上に残りのフライドオニオンを散らす。
 6. オープンで、10分くらい焼く。
- *隠し味にカレー粉を入れてもおいしい。カレー粉を入れる場合は、3の段階で投入してください。

クランベリーソース



サンクスギビングディナーのテーブルを秋らしい赤に彩るクランベリーソース。クランベリーをジュースにしてゼリーに固めたものや、ゼリーの中にクランベリーが丸のまま入っているものがあります。

缶詰のものが手軽でおいしいです。缶から出してそのまま深めのお皿に入れて出してスプーンで好きなだけすくいとったり、輪切りにしてお皿に盛っても良い。