



～片岡シェフの気まぐれ料理～

サーモンのポワレ ソースベアルネーズ ポムアネットを添えて

<使用食材>

「ベアルネーズソース」

エシャロット	・・・30g
エストラゴン	・・・0.3PC
白ワイン	・・・55g
白ワインヴィネガー	・・・46g
白コショウ	・・・3粒
パセリ	・・・1g
すましバター	・・・75g
卵黄	・・・20g

「ポムアネット」

じゃがいも	・・・300g
すましバター	・・・50g
塩コショウ	

サーモン	・・・1切れ
------	--------

<Let's Cooking>

- ① エシャロット、エストラゴン、パセリはみじん切りする。
- ② 鍋にエシャロット、白ワイン、白ワインヴィネガー、白コショウを入れ煮詰めていく。
- ③ 水分がほぼなくなる手前までつめる。
- ④ 卵黄と上記の③、少量の水を入れ、湯煎でっかくはんし、すましバターを、少しずつ入れる。

じゃがいもは千切りにしてすましバター、塩コショウで味付けしセルクルを使い、カリッと焼く。

サーモンは皮目をパリッと焼く。

～片岡シェフの気まぐれ料理～

里芋のブランマンジェと魚介のカクテル



<使用食材>

<Let's Cooking>

「里芋ベース」

玉ねぎ	・・・50g
マッシュルーム	・・・100g
里芋	・・・100g
ブイヨン	・・・適
オリーブオイル	・・・適

「里芋ブランマンジェ」

里芋ベース	・・・120g
牛乳	・・・25g
生クリーム	・・・10g
ゼラチン	・・・2.5g

「コンソメジュレ」

小海老	・・・10尾
里芋	・・・適
帆立	・・・2ヶ
コンソメ	・・・100g
ゼラチン	・・・1.5g

- ① 里芋は皮をむき、乱切りにする。
玉ねぎ、マッシュルームは薄切りにする。
- ② オリーブオイルで玉ねぎ、マッシュルームを炒める。甘味が出てきたら里芋を入れる。
- ③ 里芋が少し汗をかいてきたら、
ひたひたにブイヨンを入れる。
火が入れば、ミキサーで回しこす。

左記材料を混ぜ、ブランマンジェを作る。

- ① 里芋は前日にコンソメで含め煮にする。
- ② 帆立はスモークをかけ、一口カットにする。
- ③ 小海老はサッと茹でる。
- ④ コンソメジュレを作り、
ブランマンジェの上にかける。
- ⑤ 里芋ベースをスープ状にのぼし、
コンソメの上に注いで・・・

★出来上がり★