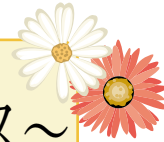


# ～海老入りコーン白ワインソース～



## <使用食材>

大きめな海老 . . . 1本  
とうもろこし . . . 1/3本

### 「帆立のムース (すり身でも可)」

帆立 . . . 170g  
卵白 . . . 25g  
生クリーム . . . 35g  
魚の切り身 . . . 1枚

### 「白ワインソース」

玉ネギ . . . 30g  
マッシュルーム . . . 1ヶ  
白ワイン . . . 180g  
白ワインヴィネガー . . . 10g  
生クリーム . . . 150g  
バター . . . 適  
オリーブオイル . . . 適

- ① とうもろこしは塩茹でにして、実をきれいにはがしておく
- ② 海老は殻をむいて、身だけにする
- ③ 帆立をロボクーブで、粘りが出るまで回し卵白、生クリームを入れ、塩、胡椒で味をする
- ⑤ 海老のまわりにムースを塗り、とうもろこしをはりつける
- ⑥ 蒸し器で蒸して出来上がり

## <ソース>

- ① 玉ネギはみじん切り、マッシュルームはうす切りにする
- ② バターとオイルを鍋に入れ玉ネギをゆっくり炒めていくマッシュルームも加え炒める
- ③ しんなりしてきたら白ワイン、白ワインヴィネガーを入れ煮詰めていく
- ④ 水分が少し残る程で生クリームを入れ少し煮詰めて出来上がり

# ～りんごのパリソワール風～



## <使用食材>

### 「りんごのジュレ」

りんごジュース	・・・100g
板ゼラチン	・・・1.5g

### 「りんごスープ」

りんご	・・・34ヶ
バター	・・・15g
りんごジュース	・・・150g
牛乳	・・・150g
生クリーム	・・・50g
シナモン	・・・適

### 「りんごの角切り」

りんご	・・・1/4ヶ
はちみつ	・・・適
レモン汁	・・・適
塩	・・・適

## <りんごジュレ>

- ① りんごジュースを沸かし、戻したゼラチンを入れジュレにする

## <りんごスープ>

- ① りんごは皮と芯をとり、ザク切りにする
- ② バターでりんごを、しんなりするまで炒める  
りんごジュースを加え弱火で煮る
- ③ よく炒まったらミキサーで回し、裏ごししてよく冷やす
- ④ 牛乳と生クリームでのぼしシナモンをかけ出来上がり