

辻調ごちそうクッキング 帆立貝のカラフルサラダ仕立て

調理:辻調理師専門学校 西洋料理 教授 小池 浩司

帆立貝のカラフルサラダ仕立て

<材料(4人分)>

帆立貝の貝柱(30gのもの)	8個
クール・ブイヨン	適量
にんじん	60g
かぶ	60g
ピーツ(生)	60g
さやえんどう	20g
シャンピニオン	2個
セルフイーユ、エストラゴン、 バジル、シブレット	各適量
くるみ	適量
ソース・ヴィネグレット	
シェリー酒酢	30ml
くるみ油	90ml
塩、こしょう	



<作り方>

1. にんじん、かぶ、ビーツはせん切りにし、約45分冷水に漬け、水気を取る。



さやえんどうはさっとブランシールして細切りにする。



くるみはオーブンでローストし、粗く刻む。



2. 帆立貝は貝柱の横に付いている白く固い部分を取り除く。



3. 鍋にクール・ブイヨンを入れて温め、塩を加える。

帆立貝を加えてポシェする。



煮汁に付けたまま冷ます。



4. ソース・ヴィネグレットを作る。

ボウルにシェリー酒酢、塩、こしょうを入れて混ぜる。



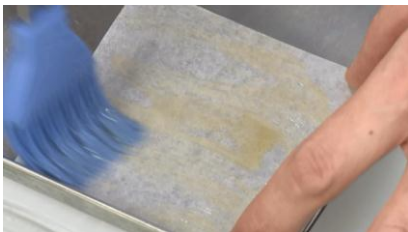
くるみ油を少しずつ加えながら混ぜ、塩、こしょうで味を調える。



5. 帆立貝の水気を取り、5 mm厚さの薄切りにする。



ロザスに並べ、ソース・ヴィネグレットでマリネする。



6. シャンピニオンをせん切りにする。



香草類は食べやすい大きさにする。



1. の野菜に香草類を混ぜ、ソース・ヴィネグレットで調味する。



7. 器に帆立貝、サラダ、シャンピニオンを盛る。



周りにソース・ヴィネグレットを流し、くるみを散らす。

