

「ヤシオマスのミキユイと独活のエマンセ 炭のクリーム」



《材料》

ヤシオマス(1人前・50g)オリーブオイル、コリアンダー、カッソナード

〈ガルニチュール〉

うど、グレープフルーツヴィネグレット、レフォール(西洋わさび)、竹炭クリーム、紅たで赤リアスからし菜、白ワインヴィネガーゼリー

《作り方》

- ① 下ろしたヤシオマスを塩、カッソナードで一日マリネする。
- ② 一人前 50gに切り分け、コリアンダーの香りを移したオリーブオイルと一緒に真空袋で真空する。
- ③ ユラボ製温水器を 44 度に設定し、②を 15 分加熱する。



- ④ ガルニチュールの準備をする。

・ピンクグレープフルーツは粒状にほぐし、汁とともに塩、オリーブオイルで調味しヴィネグレットとする。

・白グレープフルーツの汁と白ワインヴィネガーを合わせ、アガーで 5 ミリ程度の薄さのゼリーシートを作り、キューブにカットする。

・生クリームをバットに流し、桜の木のチップでスモークし、薫香をつける。竹炭パウダーを混ぜ8分立てにし、クネルに抜く。

- ⑤ 盛りつける。真空袋からヤシオマスを出し、余分な油を軽く拭き、ティエド(常温)で提供する。

レシピ提供:「オトワレストラン」音羽 元シェフ

栃木県宇都宮市西原町 3554-7

TEL:028-651-0108 URL:www.otowa-artisan.co.jp