

Monday chef school recipes 月曜シェフ塾



■ あん肝のテリーヌとホタルイカのドゥミセック

材料（4人分）

あん肝	-----	100g
生ホタルイカ	-----	12尾
新玉葱(スライス)	-----	20g
マイクロセロリ	-----	10g
フルーツトマト(5mm角切り)	---	20g
にんにく(みじん切り)	-----	1g
オリーブオイル	-----	10g A
レモン汁	-----	少々
菜の花	-----	20輪
パートタブリック	-----	4枚 (ソミュール液)
日本酒	-----	100cc
塩	-----	100g
トレハロース	-----	50g
水	-----	1ℓ

作り方

①ホタルイカはソミュール液に30分つけ、水気をよく切り、クックパーEG®スチコン用を敷いた天板に並べ、120℃のオーブンで5分加熱する。

②あん肝は掃除をした後、ソミュール液に6時間つけ、水気をよく切り、クックパー®を敷いた型に並べ、重しをし、70℃のスチームで40分加熱する。

③型取りし、焼いたパートタブリックの上に①、②をのせ、新玉葱とマイクロセロリのサラダを盛る。

④お皿のまわりにAを混ぜ合わせたフレッシュトマトのソースを盛り、菜の花を飾り、トマトパウダーをかけ仕上げる。