



## ■スズキのヴィエノワーズ バジルのブルブラン

### 材料 8人前

スズキ切り身	50g×8枚	
(ヴィエノワーズ)		
バター	常温25g	A
アーモンドプードル	25g	
パルメザンチーズ	25g	
パン粉	25g	

### (バジルのブルブランソース)

あさり(出汁用)	200g
ニンニク(アツシエ)	1片
鷹の爪	1/2本
白ワイン	50cc
水	100cc
生クリーム	10cc
バター(無塩)	50g
オリーブオイル	10cc
バジルピューレ	10~15g
葛粉	適量

### (付け合わせ)

トマトスライス	1cm×8枚
冬瓜、グリーンアスパラ、インゲン、野菜のチップ	

### 作り方

- ①④の材料をミキサーボウルに入れ、十分混ぜ合わせ、サランラップ®にのせて成型し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ②冷やし固めた①を3~4mm程度の厚さにカットする。
- ③塩、胡椒をしたスズキ切り身の上に②をのせる。
- ④天板にクックパーEG®スチコン用を敷き、③をバランスよく並べ、210℃のスチコンで4分焼き上げる。
- ⑤鍋にオリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を入れ、弱火で香りを出し、あさり、白ワインを入れてアルコールを飛ばし、沸騰したら水を加え、さらに沸騰したらあさりを取り出す。
- ⑥だし汁を鍋に戻し、バター、生クリーム、葛粉を入れ、味を調べて最後にバジルピューレを入れソースにする。
- ⑦皿の中央にトマトのスライスをおき、その上に④をのせ、ブランシールした冬瓜、グリーンアスパラ、インゲン、野菜のチップ等を美しく飾り、⑥のソースをかけて完成。