



■毛蟹とカリフラワー、セージ風味のジャガイモのチップス添え

材料 10人前

毛ガニ	-----	350g	
カリフラワー	-----	250g	┌
牛乳	-----	20cc	①
カレー粉	-----	少々	└
新ジャガイモ3Lサイズ	-----	1個	┌
セージの葉	-----	3枚	②
澄ましバター	-----	適量	└
コンソメ	-----	適量	
キャビア	-----	適量	

作り方

①カリフラワーをカットして、鍋に入れ、塩と水で茹で、茹汁を捨て、牛乳を入れ、クックパー®を適当な大きさにカットして、落とし蓋にし、弱火で煮詰る。鍋底が見える程度まで煮詰めたら、ミキサーに移して回し、カレー粉と塩で味を調える。

②新ジャガイモを成形し、薄くスライスする。ホテルパンにクックパーEG®スチコン用を敷き、そこに澄ましバターを塗り、スライスしたジャガイモを並べる。そこにカットしたセージをのせ、その上にジャガイモのスライスをのせて貼り付け、更に澄ましバターを塗る。もう1枚クックパーEG®スチコン用を敷いて全体を挟み、その上にホテルパンと重しをのせ、スチームコンベクションオープンで設定118℃、1時間焼きあげる。焼成中に焼き具合を確認し、ジャガイモの位置を調整するようにする。

③①をカクテルグラスに盛り、火を入れてほぐした毛ガニとコンソメ、キャビアをのせ、セージ風味のジャガイモのチップスを飾って出来上がり。