



■明石鯛のヴァプール ラビゴットソース

●材料

真鯛(明石鯛)フィレ ----- 70g×8枚

クレームドシャンピニオン ----- 100g

(ラビゴットソース)

マッシュルーム ----- 4p

セロリ ----- 20g

エシャロット ----- 20g

ドライトマト ----- 10g

ムータルド ----- 10g

黄蕪マリネ ----- 10g

白ワインヴィネガー ----- 適量

オリーブオイル ----- 適量

マッシュルームスライス ----- 適量

マイクロコリアンダー ----- 適量

マカディミアンナッツ ----- 適量

トマトフォンデュ ----- 適量

●作り方

①ラビゴットソースは具材を全てブルノワーズに切り、セロリだけは軽く湯掻く。その後全て合わせ味を整える。

②クレームドシャンピニオンは温めて軽いカプチーノの状態にする。

③真鯛は塩をしてから天板にクックパーEG®小型スチコン用を敷き軽くオリーブオイルを馴染ませてから、その上に乗せる。スチムコンベクションオープンのスチムモード100℃で4分加熱する。

④真鯛を蒸しているあいだにマッシュルームのスライスを用意し、軽く塩水を拭きかける。

●盛り付け

蒸した鯛をお皿に乗せ、その鯛の上にラビゴットを乗せ、マッシュルームスライスを散らしマカディミアンナッツのラペ、マイクロコリアンダー、上にトマトフォンデュを絞り、周りにクレームドシャンピニオンをかけて完成。