



ザ・キャピトルホテル 東急 メインキッチン
安里 優治 シェフ



■ ヴィーガン ムサカ

【材 料】仕上がり約6.5kg @160g×40p

*仕上がり 3.3kg

ジャガイモ (内800gはピュレ用)	-----	2kg	
茄子	-----	1.2kg	} 3mmスライス
ズッキーニ	-----	1kg	
トマト	-----	1.6kg	
植物性チーズ (チェダータイプ)	-----	800g	

ベジポロネーゼソース *仕上がり 1.6kg

ベジミート (水に戻したもの)	-----	500g	
カットトマト缶	-----	1kg	
玉ねぎ	-----	600g	} みじん切り
人参	-----	150g	
セロリ	-----	100g	
ニンニク	-----	30g	
オリーブオイル	-----	100g	
八丁味噌	-----	100g	
塩・胡椒	-----	適量	
ローリエ	-----	適量	
オレガノ	-----	適量	
ナツメグ	-----	適量	
コーンスターチ	-----	適量	

豆乳ホワイトソース *仕上がり1.6kg

ポテトピュレ	-----	800g
プラントベースホワイトソース	-----	500g
豆乳グルト	-----	300g
植物性チーズ (モッツアレラタイプ・シュレッド)	-----	500g
塩・胡椒	-----	適量
ナツメグ	-----	適量
サラダメランジュ		
フレンチドレッシング		
クレムドバルサミコ		

【作り方】

- ①ジャガイモは皮ごとスチコン100℃で40分間柔らかくなるまで蒸し、熱いうちに皮を剥く。800gは裏漉し、残りは5mmにスライスする。
- ②トマトはスライスし、スチコン用2/1サイズの浅型天板に「クックパーWS®」を敷き、トマトを並べ、塩・胡椒、オレガノを振り140℃のコンベクションオープンで40分程水分をとばしておく。
- ③茄子とズッキーニを縦薄切りに、玉ねぎ・人参・セロリ・ニンニクはみじん切りにする。茄子は180℃で素揚げし、油を切っておく。ズッキーニは塩茹でしたあと冷まし、キッチンペーパーで水気を切っておく。
- ④豆乳ホワイトソース
裏ごした温かいジャガイモと温めたプラントベースホワイトソース、植物性チーズ (モッツアレラタイプ・シュレッド) を混ぜ合わせ、豆乳グルトと塩・胡椒、ナツメグを加えホワイトソースを作り、絞り袋に入れておく。
- ⑤ベジポロネーゼソース
鍋にオリーブオイル、ニンニクのみじん切りを入れ、香りが出たら玉ねぎ、人参、セロリのみじん切りを加え炒める。水分がなくなり甘味が出たら、ベジミートと残りの材料を入れ、20分ほど加熱する。塩・胡椒で味を調え、コーンスターチで繋ぎ火から下ろす。
- ⑥スチコン用65mm深型天板にオリーブオイル (分量外) を塗り、「クックパーWS®」を広げ、ジャガイモ、ズッキーニ、トマト、茄子、ベジポロネーゼ、チェダーチーズ、ホワイトソースの順に重ねる。200℃のコンベクションオープンで20分焼き上げる。オープンから取り出し、冷ます。

【盛り付け】

熱が取れたらムサカをカットし、オープンで温める。バーナーで表面を炙り、皿に盛り付ける。フレンチドレッシングをかけたサラダメランジュとクレムドバルサミコを添えて仕上げる。