



【焦がしバターとカリフラワーの
カワカマス】

【材料】4人分

カワカマス:	カリフラワー:	分量外:
骨なしカワカマス(皮付き)フィレ 500g	カリフラワー 1/2 房 水 40ml	マリネしたカリフラワー 適量
バター 60g	バター 30g	
レモンジュース (レモン1絞り分)	塩、ナツメグ 少々	
塩 少々		

【調理時間の目安】

下準備: 35分

調理時間: カワカマス 16分
カリフラワー 50分

【調理】

カワカマス:

①カワカマスを4等分にカットします。②フライパンにバターを入れ泡だて少し茶色になるまで煮詰め、塩とレモンジュースを入れます。③少し冷やした後、カワカマスと②と一緒に真空パックに入れ、フュージョンシェフ 56°C設定 16分間投入します。④その後、袋から取出し、カワカマスの皮を焦がし、塩をふります。

カリフラワー:

2センチ角に切ります。2cm角のカリフラワーと水とバターを真空パックに入れ、フュージョンシェフを85°C設定で50分加熱します。袋から取出し、塩とナツメグで味付けをします。

これらの料理に、マリネしたカリフラワーを添えて出すのがお勧めです。

レシピ提供: Heiko Antoniewicz シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳