



【サーモンの切り身とカンノーロ、バジルソースかけ】

【材料】6人分

サーモン:

サーモンの切り身 6枚 x 150g

ローズマリーの小枝 1本

黒ゴマ 30g

カンノーロ:

小麦粉 100g

ヒヨコマメ粉 100g

重層 10g

卵 2個

羊のリコッタチーズ 300g

レモン 1個

油(フライ用)

塩・コショウ

ソース:

バジル 1束

松の実 30g

エクストラバージンオリーブオイル

塩・コショウ

【調理時間】

サーモン: 15分

【調理】

サーモン:

サーモンの切り身から骨を外し、オイル、ローズマリーを真空パックに入れ封を閉じ、15 分間 56℃の設定でフュージョンシェフの水槽へ投入します。真空パックから魚を取り出し、ごまをふりかけます。

カンノーロ:

2種類の小麦粉に卵と重層を入れかき混ぜます。ラップに包み最低でも 1 時間以上ねかせます。ねかせた生地を約 10cm に切り、厚み 2 ミリまで伸ばし、筒に巻き、油で揚げます。その後キッチンペーパーで油を落とします。リコッタチーズにおろしたレモンの皮を加えて、塩、コショウで味付けをしてクリーム状になるまでかき混ぜます。できあがったらカンノーロにクリームをいれます。

ソース:

松の実、塩、コショウ、オイルとバジルを混ぜます。

お皿にサーモンの切り身とカンノーロを乗せてバジルソースをかけます。

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