



【カジキマグロのインヴォルティーニ】

**【材料】** 6人分

薄切りのカジキマグロ： 700g

茎つきトマト： 300g

タイム： 小さめのもの 1束

スライスしたパン： 150g

ワイルドフェンネルとパセリ： 小さめのもの 1束

オレンジ： 1個

レモン： 1個

塩抜きしたケツパー： 40g

種抜きのオリーブ： 60g

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】** おおよそ 1 時間 15 分

**【調理】**

フュージョンシェフを設定温度 58℃で槽内を温めます。

トマトの皮をむき種を取り除きます。くさび形にカットし塩、コショウとタイムで味付けをしてベーキングシートの上に並べます。120℃のオーブンで柔らかくなるまで約 1 時間ほど加熱します。

パンの耳(外皮)をとり除き、パセリ、半分のワイルドフェネル、レモンの皮と混ぜあわせます。カジキマグロのスライスしたものをベーキングシートの上に並べます。それに味付けしたパンをのせて、包み巻いていきます。

調理バッグに入れ、オレンジジュースと一緒に真空シールをして、その後、設定温度 58°Cのフュージョンシェフに15分間いれます。

半分のケツパーと残りのワイルドフェネル、塩、コショウとオイルを混ぜ合わせます。

真空パックからカジキマグロのインヴォルティーニを取り出して、お皿に盛りつけます。仕上げにオリーブ、残りのケツパー、柔らかくなったトマトを飾り付けます。味付けしたケツパーとワイルドフェネルのソースを添えて出来上がり。

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