



【 冷製オニオンスープ パルメザン泡と共に 】

【材料】

- |                         |       |           |       |        |      |
|-------------------------|-------|-----------|-------|--------|------|
| ・ オニオンスープ (sous vide) : |       | ・ パルメザン : |       |        |      |
| 小さい玉ねぎ                  | 300g  | 鶏がらスープ    | 500ml | パルメザン  | 300g |
| マジョラム                   | 1 枝   | ベイリーフ     | 2 枚   | 水      | 300g |
| ニンニク                    | 1/2 片 | 塩         | 4g    | 大豆レシチン | 0.2g |

【調理時間】 1 時間

【調理】

- ・ オニオンスープ (sous vide) :  
玉ねぎの皮を剥き、スライスします。真空パックに全ての材料を入れ、フュージョンシェフのバスタンク 85°C設定で 60 分調理します。  
その後、すぐに冷やします。味を調え、ハーブ類を取り除きます。
- ・ パルメザン :  
鍋で材料を 70°Cまで温め、背の高い広口瓶で一晩冷やします。ホエイを取り除き、大豆レシチンと水で泡立てて、置いておきます。

グラスにスープを入れ、パルメザン泡をのせて、ご提供します。

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