



【 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。味を調べ、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