



### 【 最高の卵料理 】

#### 【材料】 6人分

卵	6個	カブの若葉	300g	ポロネギ	100g
じゃがいも	200g	唐辛子	1さじ	野菜スープ	
塩抜きしたアンチョビ	60g	パン	120g	エキストラバージンオリーブオイル	
塩・コショウ					

#### 【調理時間】 30分

#### 【調理】

ポロネギをみじん切りにし、鍋にオリーブオイルと唐辛子とポロネギを入れ加熱します。さらに小さくカットしたじゃがいも、野菜スープを鍋に加えます。塩・コショウで味付けし、野菜が柔らかくなるまで煮込みます。

カブの若葉を塩茹でした後、急いで氷水で冷やし、水気を切って、じゃがいもとポロネギに混ぜます。

鍋にオリーブオイルを入れ、アンチョビが溶け始めたら、小片にしたパンをいれ、カリカリになるまで焼きます。

卵をフュージョンシェフの槽に62℃設定で30分入れます。

カブの若葉クリームをプレートにのせ、その上に卵とアンチョビトーストを散りばめアレンジします。

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