



【 アスパラガスのオランダーズソース添え 】

【材料】 4人分

・ アスパラガス(sous vide) :

皮をむいたアスパラガス	20本	バター	30g	オレンジジュース	50ml
オレンジゼスト	大2片	塩	5g		

・ オランダーズ :

エシャロット	1個	タラゴンの小枝	1本	粗く砕いたコショウの実	6粒分
ベイリーフ	1枚	水	200ml	ハーブビネガー	30ml
卵黄	4個	溶かしバター	80g		

・ バターポテト(sous vide) :

じゃがいも	大4個	水	40ml	バター	40g
フラットリーフパセリのみじん切り		味付け用の塩			

【仕込み時間】 35分

【調理時間】 1時間15分

- ・ アスパラガス(sous vide) :

全ての材料を真空し、フュージョンシェフの温度を 85°Cに設定し、25 分間調理します。

真空パックから取り出し、鍋でグラッセを作ります。

- ・ オランダーズソース :

エシャロットの皮をむき、みじん切りにします。

水にスパイスとハーブビネガーを入れて、半分の量に煮詰まるまで加熱し、目の細かいふるいにかけて、少し冷まします。

それを卵黄に注ぎ、中火で湯煎をかけながら、クリーミーになるまで、よくかき混ぜます。

溶かしバターを入れてかき混ぜ、保温しておきます。

- ・ バターポテト(sous vide) :

メロンボーラーを使って、じゃがいもを同じ大きさにくり抜きます。

それを水、バター、塩と共に真空パックに入れ、フュージョンシェフの温度を 85°Cに設定し、

50 分間調理します。

キャセロールに全て入れ、汁けが無くなるまで煮つめ、バターでソテーします。

パセリを入れて、よく混ぜます。

いろいろな種類のハムと共にお出しするのが、お薦めです。

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