



【 卵とじゃが芋ソース 】

【材料】 6人分

卵	6個	ポロネギ	100g	ベイリーフ	1枚
じゃが芋	300g	レタス	300g	ベジタブルブロス	2dl
パン	100g	エクストラバージンオイル		塩・コショウ	

【調理時間】 1時間20分

【調理】

ポロネギをさいの目に切り、鍋にエクストラバージンオイルとベイリーフを入れて、蒸します。

その後、冷ましておきます。

ポロネギ、皮を剥いてさいの目に切ったじゃが芋、千切りにしたレタスとベジタブルブロス真空パックに入れ密閉します。フュージョンシェフの温度を75℃に設定し、真空パックを完全に沈めて50分間調理し、冷ましておきます。調理したものをすべて混ぜ、塩・コショウを加えます。

フュージョンシェフの温度を62℃に設定し、卵を30分間、低温調理します。

角切りにしたパンをオーブンで焼きます。野菜のソースを皿に注ぎ、卵とクルトンを最後に加えます。

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