



【 春野菜 】

【材料】 4人分

- ・ 新鮮なアミガサダケ 150g

- ・ 野生のハーブと春野菜 (sous vide) :
 ベビーほうれん草 ・ 不断草のベビーリーフ ・ ハコベ ・ からし菜の花 ・ チャイブの花
 グリーンアスパラガス ・ ホワイトアスパラガス
 ラディッシュ

- ・ サラダクリーム

ベジタブルブロス	250g	ほうれん草の葉	100g
ロメインレタス	100g	水菜	50g
タラゴン	5g	イタリアンパセリ	20g
半熟卵	1個	ブル・ノワゼット(焦がしバター)	80g
レモン汁	少々	塩・コショウ	

- ・ トマトシャーベット

完熟したピンク・オックスハートトマト	250g	ケチャップ	大さじ 1
グルコース	50g	エクストラバージン菜種油	25ml
塩・コショウ			

【仕込み時間】 1 時間

【調理時間】 25 分

【調理】

・ アミガサダケ

アミガサダケの汚れを完全に落とし、バターを少し加えてソテーします。
好みに合わせて味付けをします。

・ 野菜 (sous vide) :

ラディッシュにひとつまみの塩と砂糖を加えて、真空パックに入れます。
別の真空パックに砂糖・塩、レモン汁少々とアスパラガスを入れます。
フュージョンシェフの温度設定を 70°C にして真空調理し、15 分後にアスパラガスを、
25 分後にラディッシュを取り出します。

・ サラダクリーム

野菜とハーブをさっと湯通し、素早く氷水で冷やします。
完全に冷めたら、残りの材料と一緒にサーモミックスに入れ、むらなく滑らかになるまで混ぜます。
好みに合わせて味付けをします。

・ トマトシャーベット

トマトにケチャップを加えてピューレし、弱火で温めます。グルコースを入れて溶かします。
その中に菜種油を入れ混ぜ、好みの味付けをし、アイスクリームメーカーに入れます。

レシピ提供: Andreas Tuffentsammer シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳