



【 ビーツ 】

【材料】

ビーツ	小さめ 12 個	ミックスベリー	100g	ガーデンハーブ/クレソン	50g
ブッラータ	2 個	砂糖	20g	ホワイトバルサミコ酢	大さじ 2
ラズベリービネガー	大さじ 2	オリーブオイル	大さじ 4	塩・コショウ	

【調理】

ビーツ(Sous Vide) :

ビーツをよく洗い、根を少し切り、きれいに整えます。

真空パックにビーツ、ビネガー、砂糖、シーソルトと白コショウを少し加え、フュージョンシェフの温度設定 90°Cで 60 分間調理します。真空パックを取り出し、冷まします。

真空パックからビーツを取り出し、煮汁を取っておきます。

ビーツのマリネ:

煮汁とオリーブオイルを混ぜて、塩と新鮮なコショウで味付けをします。

ビーツを半分に切り、ミックスベリーを入れて、マリネします。

盛り付け:

皿の真ん中に半分にしたブッラータを置き、マリネしたビーツとベリーを並べ、ハーブとクレソンで飾ります。

最後に、ブッラータにオリーブオイルを垂らし、シーソルトと新鮮なコショウを振りかけます。