



【 ラス・エヌ・ハヌートのカリフラワースープ 】

【材料】

カリフラワーのスープ：

エシャロット	3 個	カリフラワー	500g	仔牛のストック	500ml
クリーム	300ml	白ワイン	100ml	サワークリーム	100g
Noilly Prat 社のベルモット	50ml	白ポートワイン	50ml	レモン半分の果汁	
オールスパイス	少々				

盛り付け：

カリフラワー	100g	ラス・エヌ・ハヌート(モロッコのスパイスミックス)	3g
すりおろしたライムの皮	1 個分	焼いたキャラウェイブレッド	12 切
オリーブオイル	30ml	クミン	

【調理】

カリフラワーのスープ：

エシャロットを細かくさいの目切りにして、油でソテーします。

すべての材料を真空パックし、温度設定 75°Cで 65 分間調理します。

盛り付け：

カリフラワーを細かくすりおろし、ラス・エヌ・ハヌートとおろしたライムの皮の半分を混ぜます。

キャラウェイブレッドの上に広げ、オリーブオイルを振りかけ、塩で味付けします。

クミンと残りのライムの皮を飾ります。