



【 鱈 】

【材料】

鱈	200g
ソーテルヌワイン	300ml
白味噌	100ml
バター	20g
サフラン	ひとつまみ
海藻	5g

【仕込み時間】 5分

【調理時間】 16分

【調理】

ソーテルヌワインを 2/3 まで煮詰め、白味噌、サフラン、バターに入れ混ぜます。

鱈とソースを一緒に真空パックに入れ、フュージョンシェフの設定温度 56°C で 16 分間調理します。

海藻を小さくカットし、揚げます。

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