



## 【 鮭とカリフラワーのピューレ 】

### 【材料】 4人分

#### ・ 鮭 (sous vide) :

鮭の切り身 320g                      オリーブオイル

#### ・ カリフラワーのピューレ :

カリフラワー                      2個                      白玉ねぎ                      1個                      ベジタブルストック                      250ml  
クリーム                      500ml                      バター                      50g                      塩・コショウ・ナツメグ

#### ・ パクチーの味噌だれ :

日本酒 (15%位)                      200ml                      紹興酒 (14%位)                      100ml                      色の濃い味噌                      大さじ 1  
小麦粉                      少々                      おろしたての生姜                      小さじ 1                      ライムの皮                      小さじ 1  
きび砂糖                      40g                      刻んだパクチーの葉                      大さじ 3

### 【調理時間】 11分

### 【調理】

#### ・ 鮭 (sous vide) :

鮭の切り身を各 80g の角切りにします。

オリーブオイルを少々入れ、一緒に真空パックします。

フュージョンシェフの設定温度 49℃で 11 分間調理します。

- ・ カリフラワーのピューレ :

白玉ねぎの皮を剥き、薄切りにします。

カリフラワーは粗く切ります。

鍋にバターを溶かし、白玉ねぎの薄切りを炒めます。

そこにカリフラワー、ストックとクリームを加えます。

蓋をして、カリフラワーが柔らかくなるまで、煮込みます。

ミキサーにかけて裏漉しし、塩・コショウ・すりおろしたてのナツメグで味付けをします。

- ・ パクチーの味噌だれ :

たれを作るには、紹興酒、日本酒、味噌を煮ます。

そこに小麦粉を少々混ぜて、4分煮込み、とろみを付けます。

生姜、ライムの皮、きび砂糖で味付けします。

目の細かいふるいで裏漉しし、パクチーを加え、かき混ぜます。

- ・ 盛り付け :

皿の真ん中にピューレを置き、袋から鮭を取り出し、ピューレの上へのせます。

鮭に味噌だれをかけて艶を出します。

レシピ提供: Mario Gamba シェフ

フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳