

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

「おうちで挑戦！有名フランス人シェフのスペシャリテ」

<YouTubeライブ配信&ホール観覧>

カリフラワーのクリームと白だしのジュレ キャビア添え

スズキのポワレ 香味ソース ジャがいものピューレ添え

2023.6.17

講師：河野 透 先生（「レストラン モナリザ」オーナーシェフ）

カリフラワーのクリームと白だしのジュレ キャビア添え

Gelée du caviar a la Crème de chou-fleur

材料：4人分

カリフラワー	200g
チキンブイヨン	500ml
カレー粉	少々
水溶き片栗粉	適量
生クリーム（乳脂肪38%）	30g+50～100g
卵黄	1個分
昆布水	水500mlに昆布10gを一晩漬けておく
キッコーマン 旨みひろがる 香り白だし	75g
板ゼラチン	3枚（水でふやかしておく）
キャビア（あれば）	適量
セルフィーユ	適量

<作り方>

- (1) 昆布水500mlを火にかけ、70℃の温度にして20分ほど煮て昆布を取り出す。白だしを加えて味を確認し、ふやかしたゼラチンを加えて粗熱が取れたら、器に入れて冷やし固める。
- (2) カリフラワーは沸いた湯に入れて軽く下ゆでし、ざるに上げて水気をきり、チキンブイヨンとカレー粉とともに鍋に入れて30分ほど煮る。
- (3) (2)をミキサーでピューレにし鍋に戻して火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。仕上げに生クリーム30gと卵黄を加えて泡立器などで混ぜ込み、熱が取れたら裏ごしをしてボウルに移し、生クリーム50gを加えて混ぜ合わせ冷やす。
- (4) (1)に(3)のカリフラワーのクリームをのせ、キャビアをのせ、セルフィーユを飾る。

※皿に盛りつけるならば

- (5) 酢の入らないマヨネーズにサラダ菜のピューレを合わせ、コルネに入れてまわりにプチポアンをしぼり、セルフィーユを飾る。

※ジョエル・ロブション氏を象徴する料理『キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム』のアレンジ

スズキのポワレ 香味ソース ジャがいものピューレ添え

Bar aux epices aux aromates et purée de Pommes de terre

材料：2人分

スズキ	60g×2
五香粉	少々
塩	適量
こしょう	適量
デルモンテ	
エキストラバージンオリーブオイル	適量

香味ソース

バルサミコ酢	25g
キッコーマン	
いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	15g
デルモンテ	
リコピンリッチ トマトケチャップ	25g
ペッパーソース	1滴
無塩バター（冷やして小さい角切り）	50g

じゃがいものピューレ

じゃがいも（メークイン）	400g
無塩バター	100～200g
牛乳	100g～
塩	適量

A	マッシュルーム	2個
	ズッキーニ	1/2本
	赤パプリカ	1/2個

無塩バター	少々
塩	少々
こしょう	少々

<作り方>

- (1) 鍋に皮つきのままじゃがいもを入れ、ひたひたの水と塩を加えて火にかける。30～40分ゆでてざるに上げ、水気をきり皮をむく。フードプロセッサーに入れて、熱い牛乳を加えてまわす。途中、バターを適宜少しずつ加えてなめらかになるまでまわす。仕上げに塩適量を加えて合わせる。
- (2) Aの野菜を約3cm長さのマッチ棒状に切る。鍋にバター少々を入れて火にかけ、野菜を入れて炒め、塩、こしょうをする。
- (3) ソースをつくる。小鍋にバルサミコ酢を入れて火にかけて温め、しょうゆとケチャップを加えて混ぜ合わせる。冷やした角切りバターを加えて混ぜ込む。(バターモンテする) 仕上げにペッパーソースを加える。
- (4) スズキに五香粉をかけ、塩、こしょうをする。フライパンにオリーブオイルを入れて火にかけ、中火で両面を焼く。
- (5) 皿に(1)のじゃがいものピューレをおき、その上に(2)の野菜をのせ(4)のスズキをのせて、まわりに(3)のソースをかける。

※ジョエル・ロブション氏の代表料理のひとつに、『世界のマッシュポテト』と言われるじゃがいものピューレ (Purée de Pommes de terre) がある。

MONNALISA RESTAURANT FRANÇAIS <https://www.monnalisa.co.jp/>



EBISU 恵比寿店



〒150-0021
東京都渋谷区恵比寿西1丁目14-4 1F



MARUNOUCHI 丸の内店



〒100-6336
東京都千代田区丸の内2-4-1
丸の内ビルディング 36F

EBISU 恵比寿店



MARUNOUCHI 丸の内店

