

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

香りで楽しむ 初夏のフレンチ

<YouTubeライブ配信>

あじのタルタル

グリーンアスパラガス オレンジサバイオンソース

鶏肉のペルシャード 緑の豆のソテーミントの香り

あじのタルタル

材料：4人分

あじ（刺身用） 2尾（身の部分で約200g）
 ハーブ（バジル、イタリアンパセリ、ディルなど） 7g（葉の部分）

A {
 アーモンド（ローストして粗く刻む） 5g
 アーモンドペースト 10g
 デルモンテ リコピンリッチ トマトケチャップ 10g
 デルモンテ エキストラバージンオリーブオイル 5g
 塩 1.6g

アイオリソース；作りやすい分量

{
 卵黄 1個分
 にんにく（おろす） 1かけ
 デルモンテ エキストラバージンオリーブオイル 100ml
 塩 1g
 水（濃度調整） 少々

バゲット（薄切り） 適量
 エディアルフラワーなど（あれば） 適宜

<作り方>

- (1)あじは3枚におろして皮を取り、身を粗く刻む。
- (2)ハーブはみじん切りにする。飾り用に少々取っておく。
- (3)アイオリソースをつくる。ボウルに卵黄を入れ、にんにくとオリーブオイルを合わせたものを、少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる。
- (4)(1)と(2)とAを混ぜ合わせてタルタルをつくる。
- (5)皿に(4)のタルタルを盛りつけ、中央をくぼませ(3)のアイオリソースを適量おき、薄切りのバゲットを添える。周りに(2)の飾り用のハーブやエディアルフラワーなどを飾る。

グリーンアスパラガス オレンジサバイオンソース

材料：2人分

グリーンアスパラガス	4本
オレンジの皮	1個
卵黄	3個分
水	15ml
デルモンテ エキストラバージンオリーブオイル	60ml
塩	1g

<作り方>

- (1)ボウルに卵黄、水、塩を入れて湯煎にかけながら、泡立て器やハンドミキサーで、空気を入れるように混ぜ、もったりとするまでしっかり混ぜ合わせる。
- (2)(1)にオリーブオイルを少しずつ加えながらよく混ぜ合わせ乳化させる。仕上げにオレンジの皮を削って加える。
- (3)アスパラガスは塩（分量外）でゆでて水気をきり、器に盛りつけ、(2)のソースをかける。

鶏のペルシャード 緑の豆のソテーミントの香り

材料：2人分

鶏もも肉	2枚 (約400g)
塩	2.5g

クルート生地

バター (やわらかくする)	60g	
パン粉 (細びき)	30g	
パセリの葉の部分	5g	
A	パルメザンチーズ (おろす)	40g
	パプリカ (粉)	5g
	クミン (粉)	1g
	コリアンダー (粒・粗みじん切り)	1g
	粗びき黒こしょう	1g
塩	1g	

緑の豆 (いんげん、スナップえんどう、そら豆など)	適量
ミント (みじん切り)	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

<作り方>

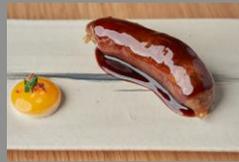
- (1)クルート生地をつくる。パセリは細かいみじん切りにしパン粉と合わせる。
- (2)やわらかくしたバターの中に(1)とAの材料を混ぜ合わせたものをクッキングシートではさみ、平らにのばしてシート状にする。冷凍庫で冷やし固める。
- (3)鶏肉は塩をして、オリーブオイルを入れたフライパンで両面を焼く。(2)の生地を適宜切って、焼いた鶏肉の皮目にのせて、オーブントースターなどで焼き色がつくまで焼く。
- (4)緑の豆はかために塩 (分量外) ゆでし、オリーブオイルを入れたフライパンで軽く炒め、ミントを加えてからめる。
- (5)皿に(3)の鶏肉を盛りつけ、(4)の豆を添える。



TROIS VISAGES



<https://troisvisages.jp/>

TROIS VISAGES | トワヴィサージュ
 東京都中央区銀座7-16-21 雲ビル1階
 03 3544 5205

営業時間
 Lunch 土曜日のみ 12:00~15:00 (13:00 LO)
 Dinner 火~土曜日 18:00~22:00 (20:00 LO)
 定休日：日曜日・月曜日・祝祭日



trois.visages フォロー中 メッセージを送信

投稿130件 フォロワー2248人 フォロー中115人

TROIS VISAGES
 フレンチレストラン
 chef 國長亮平
 @ryohokuninaga
 michelin guide Tokyo *
 @michelinguide
 @troisvisages.jp
 フォロワー - ju.cook



