

「夏野菜とカルローズのマセドワーヌサラダ」

渋谷 仁 氏 メゾンイチ

(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 デリ部門 入賞作品)



《材料》

カルローズ 80g	トウモロコシ (茹でて粒をほぐす) 16g
サラダオイル 少々	茹で小海老 (1cm角) 30g
塩 少々	スモークサーモン (1cm角) 30g
赤ワインヴィネガー 少々	ディル (みじん切り) 1枝
パクチー (みじん切り) 少々	パクチー (みじん切り) 1枝
無糖ヨーグルト 25g	エクストラヴァージンオリーブオイル 適量
クリームチーズ 25g	ポップライス (1.2mm角) 3粒
塩 少々	レモン 1/16個
胡椒 少々	ディル (小さくちぎる) 適量
コンソメゼリー 20g	パクチー (みじん切り) 適量
赤パプリカ (8mm角) 13g	ドレッシング (15gを使用)
黄パプリカ (8mm角) 13g	エクストラヴァージンオリーブオイル 50g
キュウリ (8mm角) 25g	赤ワインヴィネガー 15g
ブラックオリーブ (8mm角) 5g	ナンプラー 2g
トマト (皮をむいて1cm角) 38g	アンチョビペースト 1g
アーリーレッド (7mm角) 10g	ゲランドの塩 少々
枝豆 (茹でて薄皮をむく) 25g	白胡椒 少々

《作り方》

- ①たっぷりの湯にサラダオイル2, 3滴と塩を加え、カルローズを15分間茹でる。ザルに上げて冷まし(ポップライス用に少量を取り置く)、赤ワインヴィネガーとパクチーを混ぜ込む。取り置いた分は、乾燥させて油で揚げポップライスにする。
 - ②無糖ヨーグルトとポマード状にしたクリームチーズを混ぜ合わせて塩と胡椒で味を調え、容器※の底に絞る。コンソメゼリー液を薄く流し入れ、冷やし固める。
 - ③②の上に、赤・黄パプリカ、キュウリとブラックオリーブ、トマトとアーリーレッド、枝豆とトウモロコシを順に詰める。
 - ④③の上に①のカルローズを詰める。茹で小海老とスモークサーモンを、ディル、パクチー、エクストラヴァージンオリーブオイルで和えて、カルローズの上のせる。
 - ⑤ディルとパクチーを散らし、レモンをのせて蓋を締め、ドレッシングを別添えにする。
- ※容器は内径83mm×高さ100mm・容量500mlを使用。