

「食べる冷製スープカルローズ 冷汁のイメージで…」

野口 達哉 氏 (株)近鉄・都ホテルズ

シェラトン都ホテル東京 料飲部 ロビーラウンジ

(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016

レストラン部門最優秀賞作品)



《材料》

カルローズ 1合

きゅうり 4本

みそ汁のジュレ 400cc

ゼラチン 6g

白いりごま 少々

オリーブオイル 少々

茗荷 1パック

大葉 4枚

ラディッシュ 1個

アマランサス 少々

食用花・食用菊 少々

白身魚のでんぶ 20g

塩 少々

胡椒 少々

《作り方》

①カルローズを炊き、冷ましておく。

②冷たいみそ汁に卵白を溶き入れ、コンソメと同様の方法で加熱して漉し、クリアなみそ汁を作る。みそ汁に1.5%のゼラチンを溶かし、冷やし固めてジュレにする。

③きゅうり3本はピューレにし、1本は5mm角にカットして水にさらす。茗荷と大葉は細切り、ラディッシュはスライスして水にさらす。

④冷やしたカルローズ、きゅうりの角切り、白いりごま、オリーブオイルを合わせる。

⑤皮や骨を除いた白身魚に塩と胡椒をして、フライパンで水分を飛ばすようにソテーし、身をほぐしてでんぶにする。

⑥下の器に④のカルローズときゅうりのピューレを盛る。上の器にスプーンで崩したみそ汁のジュレを盛り、茗荷、大葉、ラディッシュ、アマランサス、食用花、食用菊をのせる。スプーンに白身魚のでんぶをのせて添える。