

青森シャモロックささみのスチーム 岩木嶽わさびマヨネーズソース



材 料 (4 人 分)

- ・青森シャモロックささみ・・・8枚
- ・岩木嶽わさび・・・20g
- ・にんじん・・・1/2本
- ・セルフィーユ・・・4枚
- ・生姜・・・1枚

調 味 料

- ・日本酒・・・適量
- ・コショウ・・・適量
- ・マヨネーズ・・・200g
- ・エクストラバージンオリーブオイル・・・適量
- ・生クリーム・・・80cc
- ・オレンジジュース・・・200cc
- ・塩・・・適量
- ・醤油・・・12cc

作 り 方

1. ささみに軽く塩・こしょうをする。
2. 真空パックの袋に入れ、生姜と日本酒も入れて真空にする。
3. スチームコンベクションに入れ、スチームをかける。
4. 出来上がったら、そのまま冷ましておき、その間に岩木嶽わさびをすりおろしておく。
5. 岩木嶽わさび・マヨネーズ・醤油・生クリームを全部合わせておく。
6. オレンジジュースを鍋に入れ1/5まで煮詰めておき、その間ににんじんを5～6cmの長さで棒状に切っておく。
7. にんじんと煮詰めたオレンジジュース・塩・こしょう・エクストラバージンオリーブオイルを合わせておく。
8. ささみを真空の袋からあけ、水分を拭き取ってからカットする。
9. 皿ににんじんのマリネをおき、ささみを乗せてわさびマヨネーズをかけ、セルフィーユを飾る。