

# 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・・・ 2 0 g
- ・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・・・ 2 0 0 g
- ・エクストラバージンオリーブオイル・・・ 適量
- ・生クリーム・・・ 8 0 cc
- ・オレンジジュース・・・ 2 0 0 cc
- ・塩・・・ 適量
- ・醤油・・・ 1 2 cc

## 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 ~ 6 cm 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。