



野菜とカニのスープが凝縮した、見た目も美しいテリーヌ 彩り野菜のテリーヌ オランダーズソース

対応製品名 : ベジタブル スパイラルスライサー

使用部品 : アングルチューブ、
カッティングコーン (ブラック、グリーン)

調理時間 : 40分 (冷やし固める時間は除く)

材料 (21cm×8cm×6cmテリーヌ型 1台分)

きゅうり	3/4本 (正味80g)
大根	1/10本 (正味80g)
にんじん	1/3本 (正味50g)
かぼちゃ	60g
アスパラ	5本
ヤングコーン	8本
キャベツ	3枚
野菜の茹で汁	250ml
カニ缶 (ほぐし身)	200g
塩	2g
ゼラチン	18g

〈 オランダーズソース 〉

卵黄	2個
バター	50g

A

レモン汁	小さじ1
塩	1g
黒こしょう	小さじ1/4

作り方

下準備

- ・卵黄は室温に戻し、バターは溶かしておく。

下準備 (製品で切る野菜)

- ・大根、にんじんは皮をむく。
- ・きゅうり、大根、にんじん、かぼちゃはチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

1. [野菜を切る] きゅうり、大根、にんじんはアングルチューブとブラックのカッティングコーンで太切りにする。かぼちゃは、アングルチューブとグリーンのカッティングコーンで薄切りにする。
2. 鍋にお湯を沸かし、キャベツ、アスパラ、ヤングコーンをやわらかくなるまで茹で、あら熱を取る。大根、にんじん、かぼちゃは10秒茹で、あら熱を取る。
3. 2の茹で汁をこして250ml鍋に戻し、カニ身を入れ、塩で味をととのえ、ゼラチンを入れて溶かす。
4. テリーヌ型にキャベツをしき、野菜と3を交互に入れて、冷蔵庫で一晩冷やし固める。
5. [オランダーズソースを作る] ボウルに卵黄を入れ、泡立て器で混ぜながら溶かしバターを入れる。もったりとしてきたら、Aで味をととのえる。
6. 4を切り分けて皿に盛り付け、5を添えて食べる。