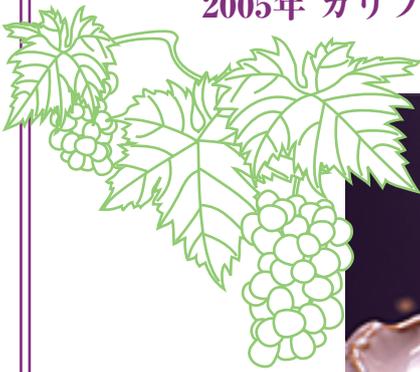


2005年 カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー
～和とのハーモニー～



ブルーチーズの白和え

大嶋高幸氏（株式会社なだ万 帝国ホテル店料理長）

材料（4人分）

白和え衣	
ブルーチーズ	12g
マスカルポーネチーズ	10g
木綿豆腐	1/3丁
3倍蜜※	10cc
薄口醤油	少々
信州味噌	少々
車海老	4本
セロリ	1本
蒟蒻	1/4丁
カリフォルニア・レーズン	20g
フレンチドレッシング	適量
八方出し汁	適量

※3倍蜜

砂糖：3、水：1の割合で煮溶かしたもの

作り方

1. 木綿豆腐は、粗くくずしてボイルし裏ごしする。
2. ブルーチーズも裏ごししておく。
3. マスカルポーネチーズと調味料(3倍蜜、薄口醤油、信州味噌)をあわせ、白和え衣を作る。
4. 車海老はのし串を打ちボイルした後、薄塩をふり4等分にする。
5. セロリは小角に包丁し、さっと湯通し、冷水におとし、水気を切り、それをフレンチドレッシングにからめる。
6. 蒟蒻は包丁しボイルする。それを八方出し汁で炊く。
7. レーズンは水でもどし、よく水気をふきとる。
8. 海老、セロリ、蒟蒻、レーズンを白和え衣で和える。