

2006 カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



カリフォルニア・レーズンのヴィシソワーズスタイル

大阪リバーサイドホテル 松林 直久氏

材料 (4人分)

レーズンとココナッツミルクの冷製スープ

カリフォルニア・レーズン…………… 200g
ココナッツミルク…………… 800ml

じゃがいものピューレ

ジャガイモ (メークイン)…………… 350g
生クリーム…………… 50cc
牛乳…………… 50cc
バター…………… 20g
塩、コショウ…………… 適宜
シブレット…………… 4本
セルフィーユ…………… 1枝
カペリーニ…………… 6本
サラダ油…………… 適宜

作り方

レーズンとココナッツミルクの冷製スープ

1. レーズン (もどさずにそのまま使用) とココナッツミルクをミキサーにかける。
2. 裏ごしせず、そのままボールに取り、塩、コショウで味を調え、よく冷やしておく。

じゃがいものピューレ

1. ジャガイモは皮付きのまま、よく洗って、110℃～115℃のスチームコンベクションで蒸し焼きにする。(又はボイルでも可) 熱いうちに皮をむき、パッセする。
2. 1をナベに移して、強火で1～2分水分をとばすように炒る。
3. そこに生クリーム、牛乳を加え、よく練り混ぜる。火加減は中火。
4. 冷たいバターを加え、さらによく混ぜる。
5. 最後に塩、コショウで味を調える。粗熱を取っておく。

盛り付け

1. 赤ワイングラスに冷製スープを1/3まで注ぎ入れ、絞り袋に入れたじゃがいものピューレをスープの上面から2～3cm程、出るまで絞り入れる。(口金は花形)
2. 刻んだシブレットを散らし、セルフィーユをあしらう。
3. 油で揚げたカペリーニ (5cm長さ) をじゃがいものピューレの部分に3方向から刺す。これで仕上げとする。



カリフォルニア・レーズン協会