



レーズンのピューレとニンニクのスープ バジルの風味で

(株) 帝国ホテル 吉川 泰三氏

材料 (4人分)

にんにく…………… 15片
ブロード…………… 300cc
EXオリーブオイル…………… 適宜
バジル…………… 40g
カリフォルニア・レーズン…………… 80g
赤ワイン…………… 5勺
塩…………… 適宜
胡椒…………… 適宜
ミルポワ…………… 適宜
(色がでなければ何でも良い)

作り方

1. ミルポワを用意し、水を加え約45分煮て、ブロードを取る。
2. ニンニクをEXオリーブオイルでソテーし、ブロードを加えゆっくりと30分程煮込む。
3. ミキサーでまわし味を整える。
4. バジルをミキサーでまわしEXオリーブオイルと合わせる。
5. 数枚のバジルをフリットする。
6. レーズンを赤ワインで約10～15分程煮てミキサーで粗めのピューレにする。
7. クネル状にして皿に盛り、ニンニクのスープを注ぎ、バジルオイルをかけ、バジルフリットを飾り、仕上げる。