

なま麩と帆立のソースフーレット

～ 生クリームと卵黄を泡立てた優しいソースです！～

No. 23



<材料> 4人分

帆立貝柱	8個
生麩(よもぎ、粟)	各 1/4本
玉ねぎ	1/2個
生シイタケ	2枚
白ワイン	1/2カップ
生クリーム	1/2カップ
レモン汁	少々
A 卵黄	3個
生クリーム	1/2カップ
レモン汁	少々
塩こしょう	少々

<作り方>

1. 帆立は横にスライスし、生麩は食べやすい大きさに切る。
2. 玉ねぎ、生シイタケはスライスする。
3. フライパンに玉ねぎと生シイタケと、帆立を入れ、白ワインでさっと煮、帆立がフリッとしたら取り出す。
4. 残った3.のスープに生クリーム1/2カップを入れ、さっと煮、塩コショウ少々で味を整える。
5. ボールにAの卵黄と生クリームを混ぜ、4.を加え、もったりするまで泡立てる。他の材料も混ぜる。
6. グラタン皿に3.の具となま麩を並べ、5.をかけ、200度のオーブンで10分焼く。