

かごしまの「食」×服部学園
西洋料理
赤エビのカダイフ仕立て 新ごぼうのピューレ添え



【材料】(4人前)

＜赤エビのカダイフ＞

赤エビ	4尾
塩・胡椒	少々
カダイフ	40g

＜新ごぼうのピューレ＞

ピュアオリーブオイル	15g
にんにくのアツシェ(みじん)	8g
玉ねぎのエマンセ(スライス)	90g
新ごぼうの外皮	50g
バルサミコ酢	20g
白ワイン	15ml
フォンドボライユ (チキンスープ)	300ml
塩・胡椒	少々

＜仕上げ＞

新ごぼうのフライ	適量
----------	----

マイクロハーブ (ペンタス、菊の花、コリアンダー)	適量
------------------------------	----

※赤エビはブラックタイガーやホタテ
などでも美味しく召し上がれます。

※カダイフは春巻きの皮を
細切りにしたもので代用できます。

【作り方】

- ① 赤エビは殻を全てむいて背ワタを取り、
塩、胡椒をする。
カダイフを巻いて160℃の油で1分半～2分揚げ、
油を切る。
- ② 鍋にオリーブオイルを熱しにんにくを炒める。
少し色がついたら玉ねぎを加えてよく炒める。
- ③ 新ごぼうの外皮をピーラーでむき、
ざく切りにしたものを加え、よく炒める。
- ④ バルサミコ酢、白ワインを加えギリギリまで煮詰める。
- ⑤ フォンドボライユを加えて沸騰させアクを取り、
弱火で10分加熱する。
- ⑥ ミキサーにかけてシノワでこし、塩、胡椒で
味をととのえる。
- ⑦ 分量外の新ごぼう適量を半割にし、
食べやすい長さに切りそろえ素揚げする。
- ⑧ 器に⑥のピューレを注ぎ、①の赤エビ、
⑦のごぼうのフライを盛り付ける。
マイクロハーブを飾り、仕上げる。