

アブラツノザメのクネル チーズ風味

講師：函館短期大学付設調理製菓専門学校 吉田徹



3~4人前 出来上がり 約285g

<材料>

アブラツノザメ	150g
豚バラ	50g
帆立貝柱	35g
卵白	30g
生クリーム	50g
塩、コショウ、カイエヌペッパー	少々
パセリ、シブレット、タイム	各少々

<調味料等>

強力粉	少々
オリーブオイル	少々
プロセスチーズ	40g
生クリーム	60cc

<ソース>

- ①パセリ、ニンニク
E Xオリーブオイル 適量
- ②トマトドレッシング（塩、レモン汁）

※しみず農園製

<付け合わせ>

ジャガイモ 400G（直径3cm輪切り12枚）

※ その他用意するものとして、海水3リットル

<作り方>

- ① サメを細かく切りフードプロセッサーにかける。塩を加えて粘りを出す
- ② 豚バラも細かく切って①に加え、同様にして帆立貝柱も加える
- ③ 滑らかになったら生クリーム、最後に卵白を加え混ぜ合わせる
- ④ 塩、コショウ、カイエヌペッパー、最後に香草類を混ぜ合わせる
- ⑤ 鍋に海水を静かに沸騰させ、サメのすり身を2本のスプーンで形を作り火を通す。氷水にとり、冷ます。のち水気を切る
- ⑥ 小麦粉を付け、オリーブオイルでムニエルにする。取り出す
- ⑦ フライパンのオイルを捨て、チーズと生クリームを沸騰させ、ムニエルをからめてコーティングする。
- ⑧ ジャガイモは直径3cmの輪切りにして沸騰した海水で7分ボイルする
海水を捨てバターとからめる
- ⑨ パセリとニンニクは微塵にして塩、E Xオリーブオイルと加える
- ⑩ トマトドレッシングは器にとり、塩とレモン汁で味を調える
- ⑪ 皿に2種のソースを流し、ジャガイモを置き、その上にクネルを乗せ最後にシブレットを添える