

～はるかのムース スモークサーモン添え～

使用品種 はるか

【材料】(4人分)

- ・牛乳...100cc
- ・じゃがいも...100g
- ・塩...小さじ 1/4
- ・胡椒...少々
- ・粉ゼラチン...小さじ 1/2 (大さじ 1 の水でふやかしておく)
- ・生クリーム...50cc
- ・スモークサーモンの薄切り...12枚

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き、薄くスライスし、サッと水にくぐらせ、水気をしっかりと切っておく。
2. 鍋に牛乳、じゃがいもを入れ、蓋をし、弱火で柔らかくなるまで煮込む。火を止めそのままの状態
で 10 分間蒸らす。
3. ふやかしておいたゼラチンは湯煎で溶かしておく。生クリームは軽く角が立つ程度にホイップして
おく。
4. 2.を滑らかになるまでフードプロセッサー (またはミキサー) にかける。ボールに移し、温かいう
ちに、塩、胡椒、溶かしておいたゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
5. 冷めたら 3.の生クリームを加え、全体を混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
6. スモークサーモンと共にムースを盛り付ける。

