

アサリとカブのクリームポタージュ

生海苔のガレット添え

調理時間：約 15 分

材料 (4 人分)

| | |
|-----------------|-------|
| あさり (砂を完全にぬく)…… | 100g |
| オリーブオイル…………… | 少々 |
| にんにく…………… | 1 片 |
| 白ワイン…………… | 30cc |
| 玉ねぎ (スライス)…………… | 1 枚 |
| ベーコン…………… | 1 枚 |
| カブ…………… | 3 枚 |
| (へたを取り向き目にカット) | |
| コンソメ…………… | 適量 |
| 牛乳…………… | 400cc |
| バター…………… | 70g |
| 塩…………… | 少々 |
| 胡椒…………… | 少々 |

■仕上げ

| | |
|-----------------|----|
| 海苔 (粉末にする)…………… | 少々 |
| セルフィーユ…………… | 少々 |

■バケット

| | |
|-----------|-----|
| 生海苔…………… | 10g |
| バター…………… | 適量 |
| バケット…………… | 8 枚 |

作り方

- 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ熱す。そこにあさりを加え白ワインを入れ、蒸し煮にし殻をあける。 ※あさりは貝から身をとっておく。
- 鍋に玉ねぎスライスとベーコンを入れ、バターソテーする。カブを加え、コンソメとあさりのジュー (煮汁) で煮る。
- ミキサーで②をピューレにし、牛乳で伸ばす。(牛乳は温かい状態で)
- バターを加え、味を整える。味が足りなければあさりの煮汁を加える。ここで、ミキサーでカブチーノ状に泡立たせる。
- スープ皿にカブチーノ状のスープを注ぎ、アサリを盛り、軽く海苔をふり、セルフィーユを飾る。
- 【バケット】 生海苔に同量のバターを混ぜてペースト状にし、バケットに塗り、カリッと焼く。別皿に添える。

Point

- *アサリの砂は、完全にぬく事。
- *カブは、すの入っていないもの。
- *ミキサーで泡立たせるのがポイント！アサリのクリーミーさがより良く出ます。

