

「宮武将吾のランチパーティ 2015年6月19日より」

ズワイ蟹とホタテ貝柱のセヴィチェ、ほんだしのジュレ添え 宮武将吾のランチパーティーレシビ

材料(4人分)

トマト	4個(ジュース用)
トマト	1個(1cmの角切り)
ほんだし	2g
板ゼラチン	3g
はちみつ	5cc
ワインヴィネガー	30cc
エキストラヴァージンオイル	90cc
赤玉葱	1/2個 (粗みじん切り)
タカの爪	1/2本(細い輪切り)
アボカド	1/2個 (1.5cmの角切り)
ズワイ蟹ほぐし身	120g
ホタテ貝柱	4個それぞれ半分 にスライス
ライム	スライス4枚
塩、胡椒	適量

- 1 トマト4個をミキサーにかけてジュース状にしたものを、キッチンペーパーを敷いた漉し器等に流し一晩冷蔵庫に入れておき、透明なトマトエキスを抽出する。
- 2 はちみつとほんだしを加えたトマトエキスを鍋で沸かし、火からおろしてゼラチンを加える。粗熱を取り冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 刻んだ赤玉葱は、軽く塩もみをし、30分間水にさらす。水気を切った玉葱に輪切りのタカの爪を混ぜ、オリーブオイルとビネガーを合わせたドレッシングの2/3量でマリネしておく。
- 4 種を取り角切りにしたトマトとアボカドを合わせ、3のドレッシングの残りで和える。
- 5 トマト、アボカド、カニ身、ホタテ貝柱を皿に盛り付け、2のジュレを上から流し、ライムを添えて供する。

レシピで使用している商品のご紹介

味の素
「ほんだし® 120g箱」