

ホタテと鮭のテリーヌ

材料 (200m l のプリンカップ 2 個分)

- ・ホタテ（刺身用）120 グラム
- ・生鮭 160 グラム
- ・アスパラガス 2 本
- ・パプリカ赤・黄 各 1/4 個
- ・サラダ油 少々
- ・生クリーム 100m l
- ・白ワイン 大匙 1
- ・卵 1 個
- ・コンソメ顆粒
- ・粉ゼラチン 小匙 2/3
- ・レモン汁 小匙 1/2

<材料 A> 卵 1 個・生クリーム・白ワイン・塩小さじ 1/2 ・レモン汁小匙 1/2

<材料 B> コンソメ顆粒 小さじ 1 ・お湯 大匙 1

<材料 C> 粉ゼラチン 小匙 2/3 ・水 小匙 2

<材料 D> コンソメ顆粒 小匙 2/3 ・水 150m l ・塩こしょう 少々

作り方①

ホタテと鮭は塩水で洗って水気を拭く。鮭の皮と骨をはずし（私は最初からついていないお刺身用を買っちゃいます）適当な大きさに切ってホタテと一緒にフードプロセッサーにかけ、材料 A を順に加える。続いて材料 B も溶いて加え、滑らかになったらボウルにうつす。

作り方②

アスパラガスは片対部分を切り落とし、下の 1/3 の皮をむいて 2 センチに切る。

パプリカは 1 センチ角に切り、一緒に下茹でしてざるに取る。

作り方①のボウルに野菜を入れて混ぜる

作り方③

薄くサラダ油を塗ったプリンカップに具を詰めてアルミホイルをかぶせる。

作り方④

オーブンを 200°C に温める。

鉄板に型を並べてお湯をはって約 15 分蒸し焼きにして、そのまま余熱で 5 分置く。

作り方⑤

材料 C をふやかしておく。材料 D を鍋に沸かしてゼラチンを加えてぱどに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、ジュレを作る。

作り方⑥

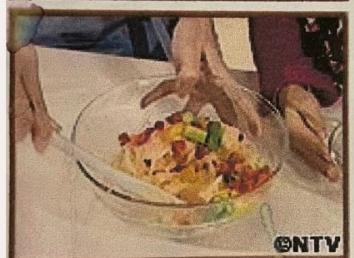
テリーヌの粗熱が取れたら型から出して切り分け、コンソメのジュレをフォークで崩して添える。

♡私はホタテは半分だけフードプロセッサーに入れて、あと半分は角切りにして混ぜています。

作り方①



作り方②



作り方③



作り方④



作り方⑤



作り方⑥



出来上がり

