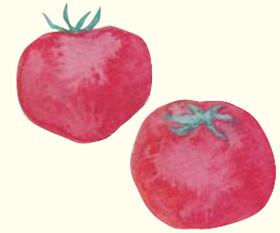




この国の味、ここから。
にんべん



MARUNOUCHI
CHEF'S CLUB
tokyo



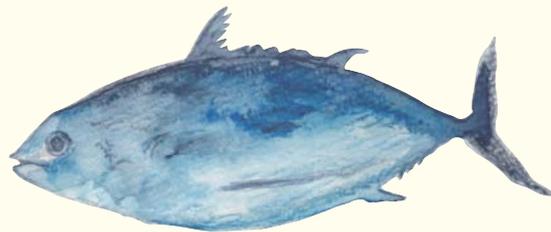
シェフだけが知っているおだしの活用術

キレイを作る おだし学ワークショップ



Vol.3

「フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」
ドミニク・コルビシェフのレシピ





Vol.3

フレンチ × おだし

～おだしであったまる冬の実りの一皿～



MENU 1

モリーユ風味のコンソメスープ

材料

にんべん「和のだし」 大さじ1 にんべん「洋のだし」 小さじ1
人参などの旬の食材 30g モリーユ茸 2,3 個

作り方

- ① にんべん「和のだし」と「洋のだし」をボウルの中で混ぜ合わせ、10 倍の水で薄める。
- ② 人参に軽く火が通るまで茹で、それをプチ・デ（角切り）にする。
- ③ すべてを鍋に入れ、あたためる。

※「モリーユ茸」は傘の部分が編み目状のフランス原産の茸です。乾燥させたものは特に香りが良く、トリュフのように高価な食材。日本ではなかなか手に入らないので、松茸など他の香りを楽しむ食材で代用してみてくださいね。

MENU 2

ホタテ貝のポシェ 出汁のジュレと野菜を添えて

材料

ホタテ 2個 にんべん「和のだし」 大さじ1 にんべん「洋のだし」 小さじ1 醤油 小さじ1/2 寒天 (1Lにつき6g)
大根、レンコン、ルッコラなどの旬の食材

作り方

- ① にんべん「和のだし」と「洋のだし」をボウルの中で混ぜ合わせ、10 倍の水で薄める。
- ② カボチャを茹でる。串がすっとささったらOK。ホタテをポシェ(※)した出汁でのばし、好みの濃度のピュレにする。
- ③ 大根、レンコンを生のまま薄切りにする。
- ④ 出汁のジュレを作る。①と同じ濃度の出汁に醤油を少々入れ、寒天を加えてならし、パットに広げて(厚みが0.5mmくらいになるように)冷蔵庫で固める。
- ⑤ 好みのスタイルで盛りつける。

※ポシェ…軽く火入れすること。フレンチの専門用語です。

おだしの魅力は、
日本の豊かな食材の
純粋な味をそのまま生かせること！
ぜひ、試してみてくださいね。



ドミニク・コルビシェフ



*レシピは全て1人前です。