<ザ・プリンス 軽井沢>

信州ハーブ鶏の冷製 コンソメジュレがけ

[材料]（4人分）

ハーブ鶏(もも肉)の燻製	1枚分
キャベツ［ア］	2枚
スモークチップ	適量

【コンソメジュレの材料】

コンソメスープ	240CC
ゼラチン	1グラム

【枝豆のババロアの材料】

茹でた枝豆	120グラム
牛乳	40CC
生クリーム	20CC
ゼラチン	1グラム
塩・コショウ	適量

【材料［A］】

エキストラバージンオイル	60CC
にんにく	1片
ハーブ	適量
白バルサミコ酢（レモンでも可）	15CC

【材料［B］】

スナップエンドウ・ヤングコーン・ミニオクラ［イ］	各4本
赤・黄ピーマン	各1／8個
ズッキーニ	1／8個
ラディッシュ	1個
長芋	3センチ

【材料［C］】

トマト	4個
アンディーブ	4枚
バジリコ・セルフィーユ	各1枚
ジェノバソース	適量

[作り方]

※はじめに…材料［ア］［イ］を茹でた後、氷水にとり色止めしておきましょう。

1 燻製の準備をしましょう

不要になった深い鍋にスモークチップを敷き、火にかけます。
スモークチップに直接火をつけ燃やし、煙を出します。
その上に網をのせておきましょう。

注意 鍋でスモークチップを使用すると、鍋の中が焦げ、壊れてしまうので新しい鍋は使わないでください。鍋は不要になったものを使ってください!

スモークチップと火を使って煙を出しておきましょう

2 鶏肉を燻製にしましょう

鶏肉に包丁の先で針のような穴をまんべんなく開けたら、切れ目を入れ、塩・コショウします。
1 の上にのせ、蓋をして8分燻製しましょう。

包丁の先で穴を開けます

鶏肉の繊維とは逆の方向に切れ目を入れましょう

網の上に鶏肉をのせ、蓋をして8分燻製にします

ここがコツ 味だけではなく香りもしみ込ませるために、鶏肉は包丁の先で穴を開け、切れ目を入れます。

3 燻製にした鶏肉をキャベツで包みます

燻製の香りをつけた鶏肉を、キャベツ 2 枚を使ってロール状にしっかり巻き、さらにラップを巻き固定します。蒸し器に入れ 10 分ほど蒸したら、冷蔵庫で冷まします。

キャベツで鶏肉を包みます

ラップで固定し、蒸し器で蒸します

4 コンソメジュレを作ります

コンソメスープとゼラチンを温めながら混ぜたら、冷やします。

温めたら冷やします

コンソメジュレの完成

5 枝豆のババロアを作りましょう

茹でて薄皮を剥いた枝豆、牛乳、生クリームをジューサーに入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせましょう。ゼラチン、塩・コショウを加え、味を調えたらもう一度混ぜます。型に流し、冷蔵庫で固まるまで冷やします。

なめらかになるまで混ぜます

型に流しましょう

冷やして固まったら完成

ここがコツ 枝豆のババロアが固まるまで、冷蔵庫で約 20 分間冷やしましょう。

6 野菜をマリネしましょう

材料［B］を適宜に切ります。熱した鍋に材料［A］を入れ、次に材料［B］を加えたら1分ほど炒めます。バットに入れ、冷蔵庫で冷やしましょう。

野菜を適宜に切ります

野菜を炒めます

バットに移し、冷やします

ここがコツ 野菜の炒めすぎには注意!炒めすぎると野菜が柔らかくなり、食感が失われてしまいます。

7 盛り付けて完成！

枝豆のババロアを皿の上に置きます。枝豆のババロアの上に、キャベツで包んだ鶏肉を２切れのせます。そのまわりにマリネした野菜、コンソメジュレ、材料［C］を盛り付けたら完成です。

キャベツで包んだ鶏肉を薄く切ります

枝豆のババロアの上にのせます

マリネした野菜、コンソメジュレなどを盛り付け完成

ここがコツ　盛り付け用のお皿も冷やしておきましょう! より冷たい状態で召し上がれます。