

《帆立のテリーヌ》

■行程

①野菜の火入れ → ②生地 of 攪拌 → ③ 型に敷く → ④蒸し → ⑤ソース → ⑥盛り付け

■材料

●帆立のテリーヌ（容量 600cc 型 1 本分）

- ・帆立の貝柱 300g（正味）
- ・生クリーム 30cc
- ・卵白 60g
- ・塩 4g
- ・バナイエビ 12~15 本
- ・バター 少々
- ・季節野菜 適量（レンチンなどで火を入れておく）

- ① 型にラップとアルミホイルをぴったりと敷き詰め、バターを塗る
- ② プロセッサーで「貝柱と塩→卵白を少しづつ」をすり身になるまで攪拌
- ③ えびを粗めに攪拌
- ④ 帆立のすり身と生クリームを合わせ、フワツとするまで混ぜ、えびを加える
- ⑤ ラップに季節野菜とすり身を敷き詰め、ロールする。
- ⑥ 電子レンジで 600W 分
- ⑦ 重しをして冷蔵庫で 2 時間以上冷やしてからカット

●バターソース（アボガドの場合）

A

- ・ブイヨン顆粒 小さじ 1
- ・水 150ml
- ・水溶性コーンスターチもしくはカタクリ 適量

B

- ・バター 40g
- ・アボガド 1/2 個

- ① お湯でブイヨンスープを作り、スターチで濃度をつける
- ② B を加える