

冬野菜のテリーヌ

合計加熱調理時間 約 **23** 分

[1人分：67kcal／食塩相当量：0.6 g]

季節の野菜を彩りよく重ねたテリーヌは、上品なパーティー料理にぴったり。



分量

20人分
(幅25cm×奥行9cm×高さ6cmのパウンド型 2個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	23分	100℃	—

材料 (20人分)

<材料a>	
水A	800cc
白ワイン	60cc
チキンコンソメ：固形	4個
塩	3g
ホワイトペッパー	少々
粉ゼラチン	20g
水B	100cc
<材料b>	
白菜	10枚
しいたけ（半分に切る）	5個
ブロッコリー（小房に分ける）	1個
<材料c>	
ニンジン（皮をむき縦1/4に切る）	1本
ごぼう	2本
さつまいも（縦1/4に切る）	1本
トマトソース	100cc
生クリーム（八分立て）	100cc

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・粉ゼラチンは水Bに振り入れてふやかす。
- ・泡立てた生クリームにトマトソースを加え混ぜる。

作り方

- 鍋に＜材料a＞を入れて火にかけ、沸騰したらふやかしたゼラチンを入れて溶かす。
- 65mmの穴あきホテルパン2枚に＜材料b＞を入れ、別の65mmの穴あきホテルパン1枚に＜材料c＞を入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始から10分後、＜材料b＞のホテルパンを取り出し、ブラストチラーで冷やす。
- 加熱完了後、＜材料c＞のホテルパンを取り出し、ブラストチラーで冷やす。
- 冷えたら3と4のホテルパンを取り出し、パウンド型に白菜を型から垂れるように敷き詰め、1のゼラチン液の1/5量を流し入れる。その上に他の野菜を敷き詰め、残りのゼラチン液を流し入れ白菜で包み、上に重しをする。
- 5を冷蔵庫で一晩冷やし固め、厚さ2cm程に切り、器に盛ってソースを添える。



調理ポイント

◆ゼラチンは常温で溶けてくるので、夏場はゼラチンの分量を増やして5℃前後に冷やしてから、切り分けて提供するとよい。