

白すりみのムースをはさんだ魚のムニエル



【 材料 】

白すりみ	110g
蕪のすりおろしを水切りしたもの	60g
クリーム	30cc
白身の魚	200g 程度
バター	40g
レモン	1/2 個
ケッパー	少々
フォンドヴォー 無ければ醤油	15cc (又は醤油少々)

【 作り方 】

- ・蕪の皮を剥き、おろし金ですりおろし、ザルにあげて水切りしておく。
- ・白すりみに水切りした蕪と生クリームを加えてムラなく混ぜてムース生地をつくる。
- ・白身魚を削ぎ切りにし、一枚づつムース生地をのせ、もう一枚を重ねて手ではさんでなじませる。
- ・フライパンにバターを溶かし、魚を入れて両面にこんがり焼き色をつける。
- ・火を弱めて、ときどきひっくり返して焼き色を見ながら全体に火を通す。
- ・焼きあがったら、温めた皿に魚を盛り付けておく。
- ・香ばしい茶色になったフライパンのバターを火にかけながらレモン汁、フォンドヴォーを加えてソースを作る。
- ・魚にソースをまわしかけ、ケッパーを散らす。

【 おすすめのワイン 】

Chateau de la Velle 2002 (シャトー ドラ ヴェレ 2002)

フランス、ブルゴーニュ、ボーヌ地方の白ワイン。

ふくよかな風味のあるボーヌの白ワインは、バターを使ったコクのある味わいの魚料理によく合います。

魚がしバターの香ばしい風味に負けないボリューム感のある味わい、すりみ料理をピストロフレンチの味にします。