

魚介のソーセージ オリーブと柚子胡椒のソース

ふわふわ食感にコクと香りが華を添える！

和と洋が融合した万能ソースは、魚介を和えたり、フライに添えても。

🍲 材料（4皿分）

- 白身魚すり身…100g
- 帆立貝柱…40g
- むき海老（ムース生地用）…25g
- 卵白（冷やしておく）…36g
- 生クリーム…150ml
- GABAN® あらびき柚子こしょう…15g
- 塩…適量
- むき海老（具材用/1cm大）…40g
- オリーブと柚子胡椒のソース
- トマト…60g
- GABAN® グリーンオリーブ種抜き…30g
- GABAN® あらびき柚子こしょう…5g
- シブレット（小口）…5g
- GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml

🍲 レシピ（所要時間：60分※）

- ① 帆立貝柱、むき海老（ムース生地用）は適当な大きさに切る。
- ② あらかじめ冷やしておいたフードプロセッサーに白身魚すり身を入れよく攪拌し、①を加え、更になめらかになるまで攪拌する。
- ③ ②に溶いた卵白を2回に分けて加えよく攪拌し、ボウルに移して氷水に当てながら生クリームを少しずつ混ぜ、むき海老（具材用）、あらびき柚子こしょう、塩を入れて更に混ぜる。
- ④ ③を4等分に分け、冷蔵庫でよく冷やす。ラップを広げ、ムース生地を細長くのせて巻き、両方の端をねじって成形して縛り、更にアルミホイルで巻いて両端を縛る。
- ⑤ ④を20分ほど蒸し、火が通ったら氷水に落として冷まし、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 種を取ったトマト、グリーンオリーブは5mm角に切り、その他の材料を加えて混ぜる。
- ⑦ ⑤を切って器に盛り、⑥を20g添える。

※冷やす時間は含みません。