

Soupe d'avocat au lait de soja avec saumon mi cuit

アボカドと豆乳のスープ サーモン添え

【トレハ®の効果】

- ① アボカドの褐変を抑え、仕上がりの色彩感が向上します。
- ② 豆乳の大豆臭さをやわらげます。
- ③ サーモンの臭みを抑え、身の弾力感が増します。

【配合目安】

アボカドを10%トレハ水溶液に浸ける。
豆乳に対してトレハ2%を加える。



料理考案・制作／マッシュルーム
山岡昌治オーナーシェフ

材 料

【4人分】

アボカド	1個
10%トレハ®水溶液	適量
豆乳	250ml
昆布茶	小さじ1
トレハ®	5g
レモン果汁	小さじ1
サーモンのフィレ	200g
塩	適量
トレハ®*	適量
オリーブ油	適量
フルール・ド・セル	適量
塩	適量
レモン果汁	適量
白胡椒	適量

作り方

- ① アボカドを半分にカットし、半分をガルニチュール用に丸くくり抜いて10%トレハ水溶液につけておく。残りのアボカドはすべてミキサーに入れる。
- ② 豆乳を温め昆布茶を溶かして、①のミキサーに注ぎ、トレハを加えて、なめらかな状態になるまで回す。
- ③ あらかじめ塩(、トレハ)をふっておいたサーモンのフィレにオリーブ油をふりかけ、オーブンまたはサラマンドルで軽く火を入れる。
- ④ ②を鍋に移して温め、塩、レモン果汁で味を調える。
- ⑤ スープ皿に豆乳のスープを入れ、サーモンをのせる。くり抜いたアボカドを添え、フルール・ド・セル、白胡椒、オリーブ油、レモン果汁をふる。

* 魚の質・状態により、使用するかどうかを決める。
魚の質・状態・他の素材とのバランスを考慮し、魚の匂いを残した方がよければ使用しない。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

