

ト レ ハ レ シ ピ [洋食]

Poele de Homard au Riz Rouge et aux Champignons
Sauce Sec de Tomate au Citron

オマール海老のポワレ
赤米とキノコのソース
乾燥トマトのレモン風味ソース

【トレハ®の効果】

- ① オマール海老の歯応えが良くなり、色落ちしません。
- ② ふっくらとしていて味の凝縮した乾燥トマトに仕上がります。
- ③ キノコが色鮮やかに仕上がります。

【配合目安】

オマール海老 : 茹で水に対してトレハ2.5%を加える。
野菜・キノコの下処理: 3%~5%トレハ水溶液に浸ける。



料理考案・制作／高松「ポワ・エ・デュボン」
木場巳雄オーナーシェフ

材料

【6人分】

ポワレ オマール海老の	オマール	6匹
	トレハ®	4~12g
	湯	600g
	オリーブ油	70cc
乾燥トマト	フルーツトマト(糖度7~13%を使用)	適量
	水	1L
	トレハ®	大きじ5
	オリーブ油	適量
ガルニチュール	赤米	適量
	季節のキノコ(3~4種類)	適量
	トレハ®	適量
	発酵バター	適量
	ニンニク	適量
	マデラ酒	適量
	塩	適量
胡椒	適量	
乾燥トマトのレモン風味ソース	フュメ・ド・ポワソン	適量
	乾燥トマト	適量
	溶かしバター	適量
	レモン果汁	適量
	あさつき	適量
	セルフィーユ	適量
	塩	適量
胡椒	適量	

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

作り方

オマール海老のポワレ

オマール海老は皮を剥いて、トレハを加えた茹で湯できれいな色が出てくるまで茹でてから、オリーブ油で炒める。油を洗って、ツメもローストしておく。

乾燥トマト

- ① フルーツトマトの芯を抜いて、5%トレハ水溶液に約1時間浸けておく。
- ② 布などでしっかりと水気を取ってから、オリーブ油をまぶし、ラップをかけて約20分間冷蔵庫でなじませる。
- ③ 80℃のオーブンで48時間乾かす。

ガルニチュール

- ① 赤米は、水4:米1の配合で、少し芯が残る程度に炊いておく。キノコはあらかじめトレハ水溶液に浸けて土などの汚れを取り除き、一口大に刻む。
- ② フライパンにバターを溶かしニンニクを炒め、①のキノコを加え、軽く塩、胡椒をふる。水分が出てきたらマデラ酒を加えて、完全に水分がなくなるまでしっかりと炒める。

乾燥トマトのレモン風味ソース

フュメ・ド・ポワソンを煮詰め、乾燥トマト、あさつきを刻んで加え、溶かしバター、レモン果汁を加え、塩、胡椒で味を調える。

仕上げ

- ① フライパンにバターを熱し、赤米を炒める。
- ② 皿に、乾燥トマトのレモン風味ソースを流し、保温しておいたオマール海老、ガルニチュール、①の赤米を盛り付ける。
- ③ セルフィーユとオマール海老の爪を飾る。



株式会社 林原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>

A Nagase Group Company