

サーモンのポアレ ヴァンブランソース

使用商品

ハイツ

2kg ザ・プロフェッショナル コンソメ・ド・ヴォライユ



材料

- 90g サーモン
- 適量 塩
- 適量 薄力粉
- 10g オリーブオイル
- 30g バター
- 10g エシャロット
- 10ml ハイツ コンソメ・ド・ヴォライユ
- 50g マッシュルーム
- 50g 生クリーム
- 30ml 白ワイン
- 10ml レモン汁
- 適量 タイム
- 適量 お好みの野菜（ガロニ）

作り方

- 鍋にバター半量を加えマッシュルームとエシャロットをスエする。
- 白ワイン、生クリーム、ハイツ コンソメ・ド・ヴォライユを加え1/2ほどまで煮詰め、シノワでパッセする。
- レモン汁、バターを加えモンテする。
- 下味をつけたサーモンに薄力粉を軽く打って、多めのバター（分量外）で焼いていく。
- ミキューイに仕上がったらお好みのガロニと共に皿に盛り付ける。
- ソースをかけ、仕上げる。