

# ズワイガニとアスパラの テリーヌ

使用商品

ハインツ

2kg ザ・プロフェッショナル コンソメ・ド・ヴォライユ

## 材料

- 50g ズワイガニ
- 6本 アスパラ
- 60ml ハインツ コンソメ・ド・ヴォライユ
- 10ml 水
- 適量 ゼラチン
- 適量 塩
- 適量 いくら
- 適量 デイル

## 作り方

- ズワイガニとアスパラは塩で下味をし、グリルパンでグリルしておく。
- アスパラの下半分は軽く茹でてズワイガニの戻し汁と一緒にピューレにする。
- 鍋にハインツ コンソメ・ド・ヴォライユ、水、ゼラチン、塩を合わせて温める。
- テリーヌ型にアスパラとズワイガニを交互に並べ粗熱をとった③を流し込む。
- 冷蔵庫で冷やし固めたら、取り出し、ピューレといくらと共に盛り付け、仕上げにデイルをあしらう。

## 備考

溶かしたゼラチンとハインツ コンソメ・ド・ヴォライユを混ぜ合わせ、型で少しずつ固めながら具材をバランスよくレイアウト。

