調理科 海ぶどうレシピコンテスト

調理科vol.7 R7.2.18

< チーム名 >

ミルクティー青年会

(美里工業高等学校)



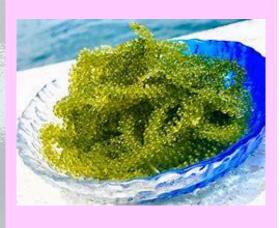
ぷちぷちタルタルミルフィーユ ~ワサビソース添え~

海ぶどうとたたいたオクラにまぐろの刺身を重ねて、トマトソースのゼリーと酢飯ではさみました。

版ではどみました。 海ぶどうのプチプチした食感と塩味、オクラのトロトロがトマトソースの酸味とまとまって寿司だけれどイタリアン風でもあり、おもてなしの料理にビッタリです。 また、ワサビソースには隠し味でゆすが入っていて、ワサビの辛味とゆすの香り が、料理のアクセントになっています。

●レシピの生い立ち

毎のどうは火をとおしたり、冷やしたりすると海ブドウの良さであるプチプチの食感がなくなってしまうので、それを消さずにおいしくそして新しい料理を作ろうと思い考えました。料理をチームでいろいろ考えていたときに、最初は冷製パスタやボケなどを作ったりしたのですが、ありきたりな料理ばかりになってしまいいきずまってしまいました。そんな時にたまま「グランメゾン東京」という料理ドラマを見ていて、そこに出てくる"クスクスのサラダ"という料理からヒントを得て、サラダのように海ブドウを主役にしたくてこの料理を考えました。





「第3回海ぶどうレシピ甲子園」において、チーム「ミルク ティー青年会」が最優秀賞を受賞しました。

生徒たちは夏休みに試行錯誤を繰り返し、「ぷちぷちタル タルミルフィーユ~ワサビソース添え~」を考案しました。 海ぶどうのぷちぷち食感と塩味を生かしたレシピになって います。