

十勝ワインぐるグルメ～2003年特別編～ レシピ集

【芽室産 地鶏のスクランブルエッグに雲丹を添えて】

材料

雲丹	適量
スクランブルエッグ	
卵	3個
牛乳	大さじ2
生クリーム	カップ1/2
塩・胡椒	少々
バター	大さじ2～3
サバイヨンソース	
トマトフォンデュ	



トマトフォンデュを作る。エシャロット(玉葱でも可)ニンニクをみじん切りにし、焦さないように良く炒め、トマトペースト、フレッシュのトマト(ザク切り)を入れ、水分がなくなるまで煮詰める。

スクランブルエッグを作る。ボールにたまごを割り入れ、全ての材料を入れ泡立て器で良く混ぜ合わせる。湯煎にかけて、軽く火が通ったら良く混ぜ、固まってきたら湯煎から外し、荒熱が取れるまで良く混ぜる。

サバイヨンソースを作る。ボールに卵黄と同量の水を入れ湯煎にかけモッタリするまで泡立てて湯煎から外し、同量の溶かしバターを少しづつ加えて混ぜ合わせる。

卵の殻に ・ ・雲丹・ を順に入れ、200度のオーブンで表面にうっすらと焼き目が付く程度に焼く。