

## そら豆とビーツのムース

2層仕立ての野菜ムースはシナモンとディルが隠し味になり、奥行きのある味に。スイーツのような見映えはアミューズにも！

### 🍷 材料 (6人分)

#### ●そら豆のムース

そら豆 (むきみ) …250g  
GABAN® ディルウィードホール…0.2g  
生クリーム…100ml  
塩…少々  
GABAN® ブラックペッパーグラウンド…少々

#### ●ビーツのムース

Libby's スライスビーツ…50g  
絹ごし豆腐 (水切りしたもの) …40g  
クリームチーズ…12.5g  
無調整豆乳…12.5ml  
GABAN® シナモンパウダー…0.1g  
塩…0.5g  
粉ゼラチン…2.5g  
水…7.5ml  
桜の花の塩漬け…適量  
セルフィーユ…適量

### 🍲 レシピ (所要時間 : 35分※)

- ① ゆでて薄皮をむいたそら豆、ディルウィードをフードプロセッサーに入れてペースト状になるまで攪拌する。
- ② 生クリームを9分立てにし、①を加えて混ぜ、塩・ブラックペッパーで味を調え、器に半分より多めに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ クリームチーズは室温にもどす。粉ゼラチンは水でふやかし、湯せんで溶かす。
- ④ ミキサーにビーツ、豆腐、豆乳、クリームチーズ、シナモンパウダーを入れてなめらかになるまで攪拌し、塩で味を調える。
- ⑤ ボウルに④を移し、ゼラチンを加え、氷水にあてながら少しとろみがつくまで混ぜ、②の上に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ⑤に塩抜きした桜の花、セルフィーユを飾る。

※冷やし固める時間は含みません。