

馬刺しの山椒ポン酢風味とオクラの泡



馬刺しをさわやかな仁淀川山椒が香るポン酢とオイルでさっぱりと。鮮やかな緑色のオクラの泡もなめらかな口当たりでよいアクセントに！

🍷 材料 (2人分)

馬刺し (生食用) ……100g

● オクラの泡

オクラ…10本

水…25ml

塩…適量

● 山椒ポン酢ジュレ

ポン酢しょうゆ…100ml

水…10ml

粉ゼラチン…5g

GABAN® 仁淀川山椒パウダー…0.5g

● 山椒オイル

GABAN® 仁淀川山椒ホール…1.5g

サラダ油…60ml

ラディッシュ、きゅうり、エンダイブ、ゆで卵の黄身の裏ごし…適量

🍲 レシピ (所要時間：40分※)

- ① 粉ゼラチンは水でふやかしておく。
- ② 鍋にポン酢しょうゆ、仁淀川山椒パウダーを入れて火にかけ、沸騰直前まで温め、①を入れて混ぜ、バットに流し、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固め、5mm角に切る。
- ③ オクラはガクを取り除き、板ずりして色よくゆで、縦半分に切ってスプーンなどで種を取り除く。
- ④ ③を3等分程度に切り、水と共にミキサーに入れ泡立つまで攪拌し、塩で味を調える。
- ⑤ 鍋にサラダ油、仁淀川山椒ホールを入れて弱火にかけ、香りが出たら火を止めてそのまま冷ます。
- ⑥ 器に馬刺しを盛りつけ、山椒ポン酢ジュレ20g、オクラの泡20gをかけ、野菜を盛り、山椒オイル5mlをかけ、ゆで卵の黄身を散らす。

※山椒ポン酢ジュレを冷やし固める時間は除きます。