

menu

春まちブランチ

Recipe

ガーリックシュリンプと ミモザサラダのオープンサンド ～ ハニーマスタードクリームソース～



材料

（ソース材料）

- ・ハニーマスタード...10g
- ・卵黄...1個
- ・塩...3g
- ・レモン汁...5g
- ・アピコットジャム...10g
- ・植物油...15g
- ・生クリーム...30g

（ミモザサラダ材料（2人分））

- ・サラダミックス菜
- ・ミニトマト...41個
- ・エビ...8尾
- ・にんにくみじん...1片
- ・油...大さじ1
- ・白ワイン...大さじ1
- ・スナップエンドウ...2本（塩ゆでしておく）
- ・ホワイトマッシュルーム...2個（薄くスライス）
- ・塩こしょう...少々

卵...11個（ゆでる） ← ミモザの花のイメージに盛りつけるので黄味のみ使用します
茶こしも使用して仕上げます

トッピング

- ・パルメザンチーズのすりおろし
- ・卵黄

作り方



① ボウルにソースの材料をすべて入れ中心から小さく混ぜる
油と水分がしっかり合わさリトロミが
ついたらOK



② フライパンに油を
ひき、にんにくを入れ
弱めの中火で加熱。
香りが出たらエビを
加え、塩こしょうを
加え、色が変ったら白
ワインを加えアルコール
がとんだら取り出す



③ パンに切り目を入れ
バター、パサチーズを
のせ、火炙き色が
つくまで炙く
火炙いている間に
トマト、マッシュ
ルームを切る



④ ③のパンを皿にのせる。
サラダ菜、トマト、マッシュ
ルーム、エビ、スナップ
エンドウを彩りよく
盛りつける
仕上げにパルメザン
チーズをすりおろし、
茶こしした卵黄を
散らす
①のソースを全体に
まわしかけて完成