

根深一本ねぎのテリーヌ

<< シンプルなネギの美味しさを堪能する >>



----- 材料（パウンド型小1個分） -----

根深一本ねぎ 8~10本

A

}	水	2ℓ
	塩	小さじ1
	ローリエ	1枚
	タイム	適量

B

}	粒マスタード	大さじ1
	酢	大さじ1
	塩	小さじ1/5
	ホワイトペッパー	少々
	EXV オリーブオイル	大さじ3
	ピンクペッパー	適量

----- 準備するもの -----

パウンド型小
パウンド型の内寸に切ったボウル紙
1kgの重し

----- 作り方 -----

- ① ネギは根元を切り、パウンド型の長辺より5mm長く切り、竹串で数か所を貫通させる。
- ② 鍋にAを入れて沸かし、①を10~20分間茹で、ザルにあけて冷ます。
- ③ パウンド型を縦長に置き、底からラップを敷いて左右に垂らす。ネギを縦に隙間なく詰めていき、垂らしておいたラップで表面を覆う。上にボウル紙を置き、1kgの重しをかけ、冷蔵庫に半日以上おく。
- ④ ボウルにBを合わせ、ドレッシングを作る。
- ⑤ ③をラップごと2cm厚さに切り、器に盛り付けてタイムを飾る。④のドレッシングを添える。

※POINT

ネギの火通しはお好みで加減してください。