

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	2 ℓ
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

1 kg 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、ザルにあげて冷ます。
- 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、1 kg 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。