

## 【うなぎのテリーヌ】



## 材料(4人前)

うなぎの白焼	1尾
小松菜	1/2袋
人参	小1本
ヤングコーン	1袋
ミックスビーンズ	1袋
生ハム	50g
ブロッコリー	1/2房
【ゼリー】	
水	500cc
ゼラチン	15g
白だし	小3
【ソース】	
オリーブオイル	小3
粒マスタード	小1
白だし	小1
レモン汁	小1/2

## 作り方

1. 人参、小松菜、ブロッコリーをお鍋に入れ、水を入れ中火にかけます。  
柔らかくなったら好きな長さにカットします。
2. お鍋にうなぎ、小松菜、人参、ヤングコーン、ミックスビーンズ、ブロッコリー、生ハムを敷き詰めます。  
最初に敷き詰めた面が表になるのでうなぎや人参を並べるときれいです。
3. ゼリーの材料を全てボールに入れ混ぜ、そこから150mlをお鍋に入れ80℃で温めます。温まったらゼラチンを入れよく混ぜます。  
2に流し入れ、ラップをして冷蔵庫で4～5時間冷やし固めます。
4. ソースの材料を全てボールに入れ、よく混ぜあわせます。
5. ゼリーが固まったら内鍋の縁をナイフの先で一回りしお皿に逆さまにして盛り付けます。  
ソースを添えて出来上がりです。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2