

献立名 (カースヌーデルン)



<材料・分量> (10人分)

餃子の皮	40枚		
ディル (飾り用)	適量	トマト	600g (4個)
クリームチーズ	250g	生クリーム	300g
ディル	10g	スープストック	300g
ミント	3g	(コンソメ2個)	
パセリ	5g	塩コショウ	適量
ほうれん草	50g	バター	30g
塩	適量	砂糖	小さじ1
こしょう	適量	水	適量
		片栗粉	適量
☆やしおます	150g		
臭み取	牛乳 200ml		
	酒 大さじ2		
醤油	大さじ3		
酒	大さじ1		

<作り方>

(詰め物)

1. Aと塩こしょうを混ぜる
2. ヤシオマスを1cm角に切り、牛乳と酒で臭みをとる。
3. ヤシオマスについている牛乳を洗い流す
4. 醤油と酒で味付けをする

(仕上げ)

1. 餃子の皮を二重にし、その間にディル (飾り用) を挟む
2. 餃子の皮に詰め物をのせ、水溶き片栗粉を餃子の皮の周りに塗る
3. 半分に折り、フォークで押しながら閉じる
4. 塩を入れたお湯で3~5分ゆでる

(ソース)

1. トマトを湯むきする
2. Bを鍋にすべて加えてトマトを潰しながら煮込む

<作品のアピールポイント>

栃木県産のほうれん草と栃木特産のヤシオマスを詰め物に使用しました。
詰め物をクリームチーズと香草でシンプルな味付けでヤシオマスをしっかり感じられるようにしました。
ソースも、栃木県産のトマトを使用し、オーストリア風の酸味が強めのクリームソースにしました。
全体的にシンプルにまとめて、素材本来の味を生かした料理にしました。

<試作の振り返り・シェフに聞いたコツ>

- ・茹でるときに油を入れてくっつきにくくする
- ・弱火でゆでて皮が破れないようにする
- ・ソースの量を増やしてスープパスタ風にする
- ・餃子の皮が茹でたときに透き通ってきれいに模様が出た
- ・ソースの酸味がクリームチーズとヤシオマスと相性が良かった