



ほたてのラビオリ風 海老クリームソース

材料/4人分

- ・ほたて…120g(漬す用)
- ・卵白…20g
- ・生クリーム…20g
- ・ほたて…120g(大きめにカット)
- ・餃子の皮…8枚

(ソース)

- ・海老の頭…50g
- ・オリーブオイル…10g
- ・にんにくオイル…適量
- ・トマトピューレ…20g
- ・水…20g
- ・生クリーム…200g



作り方

- ① すり鉢でほたてをすり潰しペースト状にする。
その中に卵白、生クリームを入れて混ぜ、塩、胡椒(分量外)をして大きめにカットしたほたてを入れ混ぜる。
- ② 餃子の皮に①を入れて包む。
- ③ ソースを作る。海老の頭をはさみなどで小さく切りオリーブオイルで炒め水分を飛ばす。にんにくオイルを入れさっと炒め、水、生クリーム、トマトピューレを入れ5分煮る。目の細かい物で漉す。
- ④ 塩(分量外)を入れたお湯で②のラビオリをゆでる(浮いてから1分でゆで上がり)。お好みの付け合せ野菜も一緒にゆでる。
- ⑤ 皿にラビオリを盛り、上からソースをかけ野菜を盛り付けて出来上がり。

シェフの
ポイント

フランスのリヨンのシェフから直接教えていただいたレシピを家庭向けにアレンジしました。ワンタンの皮で作るとまた違った食感になりますので是非試してみてください。