

平貝のサラダ ブラックアップルビネガーのゼリー

【材料】（1皿分）

平貝……大1個（小さいものなら2個）

エンダイブ……1/4パック

ラディッシュ……3個

小カブ……1～2個

リンゴ……1/4個

柚子……1/4個

塩、白コショウ……各適量

赤ワインビネガー……適量

E. V. オリーブ油……適量

<ハーブ>

ディル……1枝

セルフィーユ……1枝

エストラゴン……1枝

<ゼリー>

ブラックアップルビネガー……100g

板ゼラチン……4g

【作り方】

- （1）ゼリーを作る。ブラックアップルビネガーを沸かし、水で戻したゼラチンを加える。粗熱がとれたら容器に移して冷蔵庫で冷やし固める。
- （2）平貝は3mm厚さにスライスし、塩をしてバーナーで軽く炙る。
- （3）野菜の下拵えをする。エンダイブは食べやすい大きさにちぎる。ラディッシュ、小カブは薄切りにする。リンゴは皮付きのままくし切りにし、2mm厚さのイチョウ切りにする。柚子は皮を剥き、白い部分を削いでせん切りにする。
- （4）ボウルに2と3（リンゴ以外）を入れ、塩、白コショウ、赤ワインビネガーを加えてさっと混ぜ、E. V. オリーブ油を加えて味を調える。
- （5）皿に4を盛りつけ、リンゴとハーブをちぎって散らす。1のゼリーをスプーンですくって上にのせ、仕上げにE. V. オリーブ油を回しかける。