

塩水ウニのミルク寄せ

～ウニ料理～

(約1人分)



■材料

塩水うに	1～2粒/一人
牛乳	75cc/一人
板ゼラチン	メーカーの使用量による(概ね250mlに5g使用)
大葉(青シソ)	人数分 千切り
わさび	適宜
しょうゆ	適宜

■作り方

- ① 牛乳を60度に温めふやかした板ゼラチンを溶かし、冷水でとろみがつくまで冷やす
- ② 型に半分量を入れ、固める
- ③ うにを並べ、ひたひたになるくらい静かに残りのミルクを入れ固める
- ④ 大葉をあしらいわさび醤油でいただく

※写真では、イタリアンパセリをあしらっています。