

春野菜たっぷりテリーヌ



材 料 テリーヌ型 1 本分：内径17.5×8cm（写真は1/8カット）

春キャベツ…………… 2枚
アスパラ（太）…………… 6本
ヤングコーン…………… 4本
人参（細）…………… 1本
人参（紫）…………… 1本
ズッキーニ…………… 1/2本
パプリカ（赤）…………… 1/4個
パプリカ（黄）…………… 1/4個

コンソメ…………… 小さじ 2
水…………… 250cc
粉ゼラチン…………… 7g

ソース

マヨネーズ 2：ヨーグルト 1 を合わせる。

作り方

- ① 春キャベツは、芯の部分を除き、色よくゆでる。
- ② アスパラは、根元部分、はかま部分を除き、1本そのままゆでる。（穂先だけ切って別の料理に使用します）
- ③ 紫人参は、皮をむき、1本そのままゆで、通常の人参は、5ミリ角の棒状に切ってゆで、ザルにあげる。
- ④ パプリカは縦長に、ズッキーニは縦1/4カットにして、耐熱皿に入れラップをして電子レンジで30～40秒温める。
- ⑤ 鍋にコンソメ液を作り温め、粉ゼラチンを溶かす。野菜はすべてコンソメ液にくぐらせる。
- ⑥ テリーヌ型の内側に大きめに切ったラップを入れ、春キャベツをはみ出すように広げ入れる。次にズッキーニを型の角に置いて「角を作り」他の野菜を順に並べ、残ったコンソメ液を流し入れる。型から出ているキャベツで蓋をするように包む。
- ⑦ さらに余ったラップで包み込み、重しを置いて冷蔵庫で冷やし固める。（半日程度）
- ⑧ 食べやすい大きさにカットして、マヨネーズソースを添えていただく。