



創作料理

仙台麩でエッグベネディクト風



【調理方法】

1. オランダィヌソースを作る。ボウルに卵黄と溶かしバターを混ぜ合わせ、マヨネーズと塩を加えさらに混ぜる。
2. 仙台麩は半分にしてさらに縦半分にし、トースターで焼いておく。
3. えびは殻をむいて1.5cmに切る。(又は小エビ) ベーコンは5mm程度に切る。にんにくはみじん切り。
4. フライパンにオリーブ油を引き、にんにく玉ねぎを加えベーコン、エビを炒めて塩・コショウで味を調えて小さじ1程度のオランダィヌソースであえる。
5. ポーチドエッグを作る。鍋に水、塩、酢を加え沸騰したら中火にして、お玉などで渦を作る。あらかじめボウルなどに割っておいた卵を中心に落とし、中火で2分茹でたら冷水にとる。(必ず1個ずつやる。しっかり時間をはかること。)
6. 2) の仙台麩の上に4) 5) の順にのせて、オランダィヌソースをかける。

【材料】	分量 (4人分)
仙台麩	小1本
えび	2本
玉ねぎのみじん切り	大さじ2
ベーコン	1枚
にんにく	1片
オリーブオイル	大さじ1
塩コショウ	少々
【オランダィヌソース】	
卵黄	2個
バター	40g
マヨネーズ	大さじ2
塩	少々
【ポーチドエッグ】	
卵	2個
水	600ml
酢	大さじ1
塩	小さじ1/2