



Scallop flavored sauce

ホタテの香味ソース

【設定】

🌡 44℃

🕒 20分

【材料】

ホタテ貝柱(生食用) 240g
 塩(重量の0.7%) 1.6g
 太白胡麻油 10g

<香味ソース>

ネギ 50g
 ショウガ 10g
 砂糖 3g
 薄口醤油 10g
 酢 10g
 胡麻油 30g
 塩 1g
 花椒 適量
 パクチー(お好みで) 10g

【調理手順】

～下準備～

- ホタテはツメを取り除きます。
- <香味ソース>のネギ・ショウガはみじん切りにします。
- <香味ソース>のパクチーはざく切りにします。
- スービットクッカーは設定温度に予熱します。

- ① ホタテに塩をふり、冷蔵庫で10分程置きます。
- ② 水気をしっかりと拭き取ります。
- ③ 太白胡麻油と共に真空袋に入れます。
- ④ 真空パックします。
- ⑤ スービットクッカーで44℃・20分加熱調理します。
- ⑥ 冷却します。
- ⑦ <香味ソース>のパクチー以外の材料を合わせます。
- ⑧ ホタテを盛り付け<香味ソース>をかけ、好みにパクチーをのせます。

半生で仕上げるレシピの為、調理後はすみやかに提供してください。

