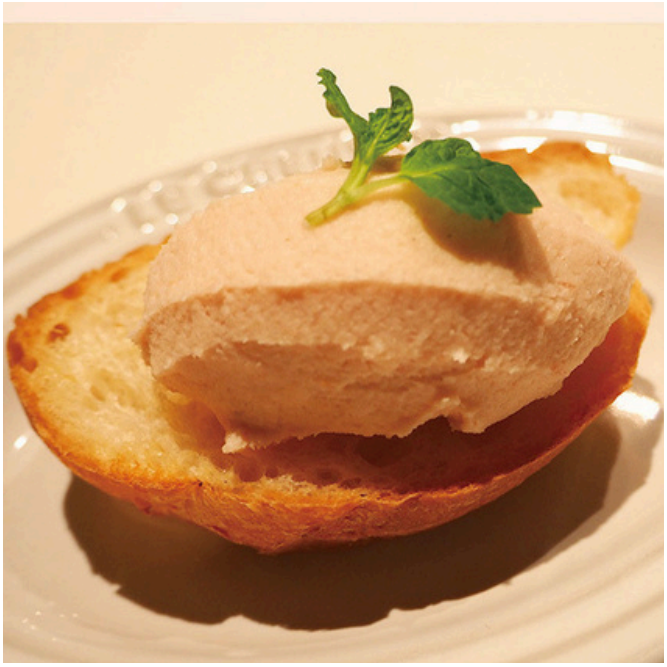
前菜 ハムのムース



【材料】

ハム	4パック（160gくらい）
生クリーム	1パック（200ml）
玉ねぎ	1/8個
ゼラチンパウダー	1袋（5g）
塩コショウ	少々
ミントの葉	適量
バケット	1本

1 玉ねぎを炒める

玉ねぎはみじん切りにし、あめ色になるまでじっくり炒める。

2 生クリームと材料を合わせる

鍋に生クリームとゼラチンを入れて混ぜ、火にかける。ふつふつとしてきたら火を止め、ハムと炒めた玉ねぎを加える。塩、こしょうで味を調える。

3 ミキサーにかけて冷やす

❷をすべてミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。バットなどの容器に移し、冷蔵庫でしっかり冷やす。

4 形を整えて盛りつける

2本のスプーンを使って形を整え、盛りつける。
水でぬらしたナイフで表面をやさしくなぞると、きれいに仕上がります。最後にミントを飾ったら完成。

ポイント

玉ねぎはあめ色になるまでじっくり炒め、甘みとコクを引き出します。
ムースをしっかり冷やし、水でぬらしたスプーンを使うときれいに成形できます。