

# 料理教室～サーモンの薔薇ジュレの作り方～

材料：(約4人分)

生ハム 4枚

クリームチーズ 小さじ4

キュウリ 1/2本

バジルのベビーリーフ(あれば) 4枚

レインボーペッパーやブラックペッパー 少々

## ■ コンソメジュレ

お水 100cc

コンソメキューブ 1/2個

ゼラチン 1g

パプリカパウダー(あれば) 少々

塩コショウ 少々

お好みでゼラチンを多めに入れていただいたり、アボカドをトッピングしてみたり…楽しんでアレンジしてください♪

## 完成見本



1. ジュレを作ります。お鍋に材料を入れ一度煮立たせ、ふやかしたゼラチンを入れます。沸騰しないように煮溶かし冷やしておきます。
2. 生ハムでバラを作ります。生ハムを斜めに切ります。ブロックや切り落としなどの場合は、このような形に切って下さいね。
3. 右側を5ミリ程上に重ねて画像のように置きます。白い部分が上にくるように置いて下さいね。
4. 上側を少し向こうに折り込みクリームチーズを左端に少し塊を置いてからバターナイフ等で塗り、左からフンワリ巻きます。
5. 手順1～3を繰り返して4つ作ります。巻終わりは止めなくても大丈夫です。中心部分にお好みでペッパーを乗せて下さいね。
6. キュウリを包丁かピーラーで2枚薄くスライスし、その他は皮を、かつらむきにしてから微塵切りにします。
7. リキュールグラスやショットグラス等にキュウリの微塵切り(皮を剥いた方)を小匙1程度入れ、その上にジュレを入れます。
8. ジュレの上に、キュウリのスライスを捻って刺し込み、皮の微塵切りを散らします。※生ハムのバラが沈まない効果もあります。
9. 8の上に生ハムの薔薇を優しく置いて、お好みでバジルの葉を添えて出来上がりです。

