スポンジトマトとフライケッパーの海の幸のサラダ



調理時間: 30 min.
難易度: 難易度中

原材料 (4 人分)

- **原材料**
  - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 200 g
  - いか 4
  - えび 8
  - タコ 500 g
  - ライム 1
  - ケッパー 50 g
  - 卵 2
  - 小麦粉 125 g
  - 生クリーム 200 g
  - ムール貝 500 g
  - ハーブ 適量
  - None

このレシピに使用された材料：



下準備

魚介類を洗い、それぞれの風味を損なわないように別々に調理する。火が通ったら全ての魚介を一緒にまとめて、エキストラバージンオリーブオイル、ライムとコショウを加える。
バーミックスの容器にパッサータ　ディ　ポモドーロ（裏ごしトマト）ートマトピューレ　200g、卵 1 個と卵の黄身のみ 1 個、小麦粉そして生クリームを入れる。
全てを混ぜ合わせ、二つのクリームサイフォンに入れる。
プラスチックのコップに混ぜ合わせたクリームを入れ、電子レンジで30秒調理する。素晴らしいトマトのスポンジが出来上がったらそこに。 一握りのフライケッパーとハーブをのせて召し上がれ。