「新潟市若手料理人研修成果発表会」メニューシート

考案者	イタリア軒　池田将人

メニュー名

バカラオのビスカイア風ソース

料理コンセプト・考案背景

ビスカイアソースというのはビルバオでの伝統料理でありパプリカ、にんにく、オリーブオイル、現地の赤玉ねぎを使って作られたソースです。　絶滅しかけていた赤玉ねぎを復活させ昔の作り方で再現されています。
赤玉ねぎが入らないため新潟産の玉ねぎを使用しています。

材料（　４人分）

材料	分量	材料	分量
真鱈	250ｇ		
赤パプリカ	1個		
玉葱	30ｇ		
にんにく	10ｇ		
オリーブオイル	30cc		
鱈のフュメ	20cc		
パプリカパウダー	20ｇ		
塩、コショウ	適		
薄力粉	適		
岩塩	適		
白ワイン	20cc		

順番	作り方
①	赤パプリカにオリーブオイル15cc、岩塩をまぶし250度のオーブンで25分加熱し皮をむいておく
②	玉葱、にんにくをみじん切りにしオリーブオイル15ccでじっくり炒め香りを出す
③	②に赤パプリカ、鱈のフュメ、パプリカパウダー、白ワインを加え5分程煮込む
④	③をミキサーにかけ滑らかにする
⑤	フィレにした真鱈に下味、薄力粉をまぶしオリーブオイルで焼き色を付ける
⑥	⑤の真鱈を④と合わせ5分煮込み味を調え完成