

A 鰐の完熟梨のコンフィチュール 赤ワインソース

調理時間30分

材料（2人前）

鰐切り身（骨切り済み）	240 g	ルッコラ、レタス、ベビーリーフなど （冷水でパリッとさせておく）	ふたつかみほど
赤ワイン	1/2個	白ワインビネガー	適量
完熟梨のコンフィチュール	大さじ2	オリーブオイル	適量
レモン	1/2個	塩、岩塩、コショウ	適量
エキストラバージンオイル	適量		

作り方

1	赤ワインソース
1-a	赤ワインをソースパンに入れ、1/10ほどに煮詰める。火を止めてから、「完熟梨のコンフィチュール」を加え、レモン汁、塩で甘酸っぱいドレッシングのように味を調えておく。
1-b	大さじ2程度のエキストラバージンオイルを、ソースをかき混ぜながら少しずつ加え、乳化させる。
2	鰐
1-a	塩コショウを振った鰐の切り身を、オリーブオイルを熱したフライパンで焼き上げる。
1-b	焼きあがったら、エキストラバージンオイルを一振りする。
3	盛り付け
1-a	皿に冷水でパリッとさせたベビーリーフやレタスをあしらひ、白ワインビネガー、岩塩、オリーブオイルをかけて、ほのかに味を付ける。
1-b	野菜の上に2で焼き上げた鰐を乗せ、1のソースをかける。