

# ワンタンの皮で作る 海の幸のパケ入りスープ仕立て

分量(4人前)

## スープ

固形コンソメ 4ケ  
水 1200cc  
白ワイン 100cc  
プチトマト 4ケ  
卵 2ケ  
玉葱 200g程度  
オリーブ油 適量  
塩胡椒  
ドライパセリ

## パケ

ワンタンの皮 24枚  
ホタテ貝柱 2ケ  
海老 4本  
白身魚 60g  
イカ 20g  
片栗粉 20g+打ち粉用

- 好きな魚介類を粗く刻み、ボールに入れます。①  
(刻む前にペーパータオルなどで水分を取り除いておく)
- 玉ねぎを200gくらい用意し、1/3を微塵切りに、残りをサイの目に切ります。
- ①のボールに玉ねぎの微塵切り、塩、胡椒、片栗粉、卵白を入れ練り合わせます。(ラビオリの中身②)。
- ワンタンの皮の中央に②を置き、周りに卵白を塗りワンタンの皮を被せて、中に空気が残らないように、上下の皮を接着し、好きな抜型で抜き、余分な皮を外します。残った卵白は卵黄と一緒によく混ぜておきます。
- 鍋にオリーブオイルを入れ熱し、サイの目に切った玉ねぎを炒めます。  
(塩を一つまみ入れると玉葱の甘みが出やすい)  
しんなりしたら白ワインを入れ、アルコールを飛ばし水分がなくなるまで煮詰めます。  
水と固形コンソメとプチトマトを入れ弱火で煮込みます。(5分程)③
- 別の鍋にお湯を沸かし、塩と白ワインを少々入れ、包んだワンタンを茹でます。  
浮き上がってきたら1分程そのまま置いて、お皿に取り分けます。
- スープの味を塩胡椒で調べ、最後に卵を流し込み、火を止めて蓋をして、余熱で卵に火を通します。ラビオリに注いで、ドライパセリを振りかけて完成。
- 4で余ったワンタンの皮を油で、キツネ色に揚げて浮き身にします。

<レシピ考案:フレンチシェフ 久世康史>