

Fish easy recipe
 東信水産
 お魚かんたん
 レシピ

Merry Christmas!
 スモークサーモンの
 デイupp

スモークサーモン
 オードブルに手軽に作れるスモークサーモンのデイuppです。バゲットやクラッカーと合わせて召し上がれ。

東信水産のHPでもご覧いただけます。
<http://www.toshin.co.jp/>

Merry Christmas!
 スモークサーモンの
 デイupp

調理時間 10分

材料 (2人分)

スモークサーモン	100g
サワークリーム	30g
レモン汁	少々
エキストラバージンオイル	大1/2
黒胡椒	少々
塩	適宜
バゲット	1/2本

〈飾り用〉
 ベビーリーフ } 適量
 レッドオニオン }
 ラディッシュ }
 デイル }
 キウイフルーツ }

食べやすくして
 クリスマスパーティーに
 ぴったり♪

写真は1人分

作りかた

1. スモークサーモン、エキストラバージンオイル、黒胡椒をフードカッターに入れて粗めのペースト状にする。
2. 1をボウルに取り出しサワークリームとレモン汁を加え和える。味をみて足りなければ塩を加える。
3. 2を切り分けたバゲットに塗り、飾り用の野菜等を彩りよく盛り付ける。

料理・文 / フードコーディネーター 安田奈津 © 東信水産株式会社