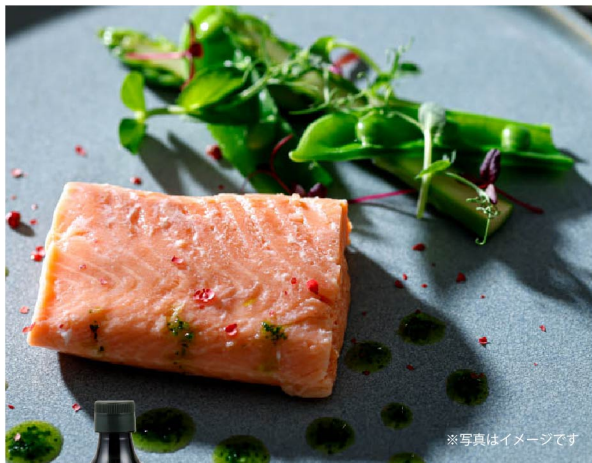


「エキストラバージンオリーブオイル」で サーモンコンフィ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN
MITSUKOSHI **THE FOOD**

エキストラバージンオリーブオイル

スペイン産ピカル種 100%。

しっかりとしたグリーンのアロマと

新鮮なカットハーブのような風味が特徴です。



【材料（2人分）】

「エキストラバージンオリーブオイル」… 大さじ2
 生食用国産サーモン …… 300g
 ○塩・砂糖 …… 各20g
 ○水 …… 200ml
 ◎「エキストラバージンオリーブオイル」… 100ml
 ◎バジル …… 15g
 ◎イタリアンパセリ …… 8g
 ◎にんにく …… 1片
 ◎塩 …… 7g
 スナッフえんどう・アスパラ …… 各2本
 ピンクペッパー …… 適宜
 マイクロハーブ（クレイジーピー・アマランサスなど）… 適宜

【作り方】調理時間 約60分（冷蔵庫で休ませる時間は除く）

1. 深めの容器に○を入れて混ぜサーモンをつけて冷蔵庫で50～60分おかせ
2. 1の水気を拭き取り、耐熱袋に入れてオリーブオイルを注ぎ、鍋に湯をわかして40℃をキープしながら30分加熱し※、取り出して袋のまま冷蔵庫で休ませる
3. ◎をフードプロセッサーに入れ攪拌する
4. スナッフえんどうとアスパラは塩ゆでし、好みの大きさに切る
5. 皿に2と4を盛り付け、マイクロハーブを飾り、3をかけ、ピンクペッパーを砕きながらちらす

※2の工程で低温調理器なら40℃で40～50分、炊飯器なら40℃のお湯を入れて20～25分保温しても同様です。