

QUEEN'S RECIPE from Instagram



旨味がたっぷり詰まった
ポルチーニソースが鮭と野菜をさらに美味しく！
パスタソースをアレンジした簡単絶品ソース♪

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI
THE FOOD
・芳醇パスタソース
・ポルチーニクリーム
・エキストラバージン
オリーブオイル



鮭と旬野菜のソテー～ポルチーニソース～

材料（4名分）

ポルチーニクリーム	1袋	生鮭	4切れ
ペコロス	2個	マスカルポーネ	80g
エリンギ	大1本	白ワインビネガー	大さじ1
さつまいも	適量(4枚)	オリーブオイル	大さじ1
かぼちゃ	適量(4枚)	塩	適量
		ブラックペッパー	適量
		ディル	適量

作り方（調理時間：約20分）

- 1 マスカルポーネ、白ワインビネガー、温めたポルチーニクリーム、塩(適量)、ブラックペッパーをボウルに入れて混ぜ、ソースを作る。
- 2 フライパンにオリーブオイルをひき、生鮭に塩(適量)をふりソテーする。
- 3 ペコロスは1/2カット、エリンギは4等分にカット、さつまいもは斜めスライス、かぼちゃはスライスし、ソテーする。
- 4 お皿にソテーした鮭と野菜を乗せる。
- 5 ①をたっぷりかけてディルを飾る。