



スモークサーモンのマリネ いぶりがっことサワークリーム和え



【中沢サワークリーム 90ml】

Nakazawaフレッシュクリームに乳酸菌を加えて発酵させたさわやかな酸味の発酵クリーム。チーズケーキ等のお菓子作りにはもちろん、

小川 奈々 フランス料理家



<https://www.facebook.com/nana.ogawa.1029>

@nana_ogawa_cuisine



■材料(5~6人分)

- ・スモークサーモン ……5~6枚
- ・アボカド ……1個
- ・オリーブ油・塩胡椒・柚子皮 ……適量
- ・ラディッシュ ……1個
- 【マリネ液】
- ・レモン汁 ……小さじ1
- ・オリーブ油 ……大さじ1
- 【和え物】
- ・いぶりがっこ ……30g
- ・らっきょう ……30g
- ・小葱小口切り ……大さじ2
- ・**中沢サワークリーム90ml** ……**45g**

■作り方

- ① アボカドは縦半分になり、皮をむく。縦に5mm幅に切る。
- ② 和え物を作る。いぶりがっこ、らっきょうを5mm角に切り、小葱、サワークリームと混ぜ合わせる。
- ③ マリネ液を作る。
レモン汁とオリーブ油を泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ④ 皿に①、スモークサーモンと交互に盛り付ける。
③と胡椒をかける。
- ⑤ ④の上に②をのせ、ラディッシュを薄切りにしたもの、小葱の小口切り(分量外)、柚子の皮をすりおろし振りかける。最後にオリーブ油を少々上からたらす。

