

サーモンの和風カクテル ～梅昆布茶ジュレ～



2～3人分

ノルウェーサーモン 100g
長芋 50g
ゆりね 30g
ぎんなん 6粒
絹ごし豆腐 50g
塩麴 小さじ2

【ジュレ】

粉寒天 1g (小さじ1/2)
梅こぶ茶 250cc
砂糖 小さじ1/3
しょうゆ 小さじ1

ゆず皮 お好みで
わさび お好みで
菜の花 お好みで

1) ノルウェーサーモンに塩麴をぬり2時間ほどおいて、ペーパータオルで塩麴を拭きとり1cm角に切る。

1cm角に切った長芋、ユリ根はサッとゆでる。
豆腐はペーパータオルに包み軽く水切り後1cm角に。

2) 小鍋にジュレの材料をすべて入れ煮立てたら冷ます。
ある程度固まったらフォークやホイッパー等で出来るだけ細かくする。

3) 器に1と銀杏を盛り付け、ジュレを乗せ、千切りのゆずの皮、茹でた菜の花、わさびをお好みでトッピングする。