

OLTUS RECIPE



炙りサーモンとカマンベールチーズの レモンマリネ

加熱調理のいらない簡単おつまみは、ホームパーティーの前菜やあと1品ほしいときにも大活躍。見映えもおしゃれで食卓を華やかにしてくれます。

材料（2人分）

- 骨付き炙りサーモン 1パック
- カマンベールチーズ 50g
- ブラックオリーブ 4個
- (A) オリーブオイル 大さじ1
- (A) レモン汁 小さじ1
- (A) 砂糖 ひとつまみ
- (A) 塩 少々
- ブロッコリースプラウト 適量
- 黒こしょう 適量



こちらを使用

平松食品
骨付き炙りサーモン

サーモントラウトの中骨に天然醸造した三河たまりを塗り、じっくりと直火で炙りました。炙った香ばしさや塩の塩味と甘みが抜群の相性。加圧調理をすることで骨までおいしく柔らかな商品です。

作り方

- ①骨付き炙りサーモンはひと口大に切り、カマンベールチーズは放射線状に6等分に切る。ブラックオリーブは横半分に切る。
- ②ボウルに (A) を混ぜ、①をすべて加える。
- ③サーモンが崩れないように優しく和え、器に盛り付ける。
- ④スプラウトをちらし、黒こしょうをふる。