



お祝い膳 Recipi



特別な日に！サーモンのパイ包み焼き



材 料

〈ソース〉	
玉ねぎ(みじん)	20g
オリーブオイル	小さじ 1
水	40ml
白ワイン	10ml
動物性生クリーム	100ml
粒マスタード	6g
ブイヨン	1g
バター	4g
塩	ひとつまみ
こしょう	少量

〔材料 2人分〕

パイシート	1/4×2枚
生鮭	20g×2切れ
塩こしょう	少々
マッシュルーム	20g
ほうれん草	40g
バター	4g
塩こしょう	少々
クリームチーズ	10g
卵黄	20g (1個分)

作 り 方

1. スライスしたマッシュルームとほうれん草をバター・塩こしょうでソテーして冷ます。
2. サーモンは塩こしょうをした後、焼き、冷ます。
3. 10分間室温で解凍したパイシートを1/4に切り、パイシートの端を包丁で4本切り、飾り用のパーツを確保しておく。
4. 具材を包める大きさまで、均一な厚さで正方形に伸ばす。
5. サーモン・クリームチーズ・ソテーの順に重ねていく。
6. パイシートの周りに卵黄を塗る。
7. パイの四隅を重ね合わせて留める（具材が見えないように包む）。
8. パイの形を整え、留めたところを下にしてシートの上に置く。

9. 飾り用のパーツを平たく伸ばし、卵黄を塗って格子状に貼り付ける。
10. 表面に卵黄を塗り、オーブンで200℃12分焼く。（温度、時間は、表面にきれいな焼き色が付くよう、様子を見ながら調整してください）

〈ソース〉

1. オリーブオイルに玉葱みじんを加えて焦がさないように透き通るまで炒める。
2. 白ワイン・水を加えて1/3程度になるまで煮詰める。玉葱が柔らかくなっていなければ、水を適量足して軟らかくなるまで再度煮詰める。
3. 生クリーム80cc(20cc残しておく)を加えて加熱する。
4. 周りが沸いてきたところで編目の細かいザル等を使用して漉す。
5. 残りの生クリーム20ccと粒マスタード・ブイヨン・バターを加え、とろみが付くまで煮詰める。
6. 塩こしょうで味を調える。
7. お皿にソースを敷き、ラタトゥイユ(別レシピを参照)をのせ、その上にパイを盛り付ける。

point

- ・ソースは生クリームに火を通しすぎないように注意してください。
- ・手間がかかりますが、お店のような料理をご家庭でも作ることができます。