

## サーモンのクーポラ仕立て カッテージチーズといくら詰め

軽い食感のカッテージチーズが、脂ののったサーモンによく合います。

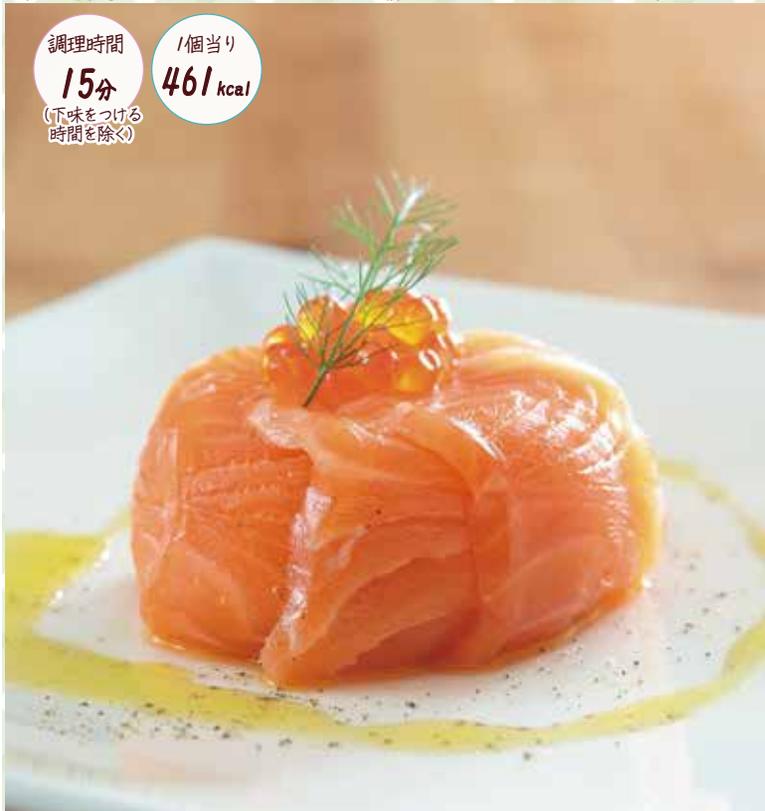
調理時間

15分

(下味をつける  
時間を除く)

1個当り

461 kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>

### ●材料・準備するもの (ココット2個分)

- ・サーモン柵 (刺身用) …… 300g
- ・塩・黒こしょう …… 適量
- ・カッテージチーズ …… 100g
- ・グラニュー糖 …… 3g
- ・いくら醤油漬 …… 40g
- ・オリーブオイル …… 10ml
- ・フェネル …… 1枝
- ・ココットのような容器 …… 2個 (直径約7cm)

### ●作り方

- ① サーモン柵の両面に塩3g、グラニュー糖3gをふり1時間ほど冷蔵庫でなじませておく。
- ② ボウルにカッテージチーズ、フェネル (みじん切り)、塩、黒こしょう、オリーブオイル10mlを入れてよく混ぜ合わせ、味を調べておく。
- ③ ①のサーモンは薄くスライスし、直径約7cmのココットに隙間ができないようにらせん状に並べ、②のクリーム、いくら10gを詰め、サーモンでフタをする。(並べたサーモンで包むように)
- ④ ココットを逆さにして③をお皿に盛り付け、上にいくら10g、フェネルを飾って、黒こしょう、オリーブオイル (分量外) をまわしかけて、完成。



POINT① 形成にココットを使えばきれいに仕上がります。

東信水産お魚かんたんレシピ

料理・文: Cuoco KEITA

お魚かんたんレシピTOPへ戻る