



雪印メグミルク 栗原はるみのミルクのある生活 「今月のミルクレシピ」

サーモンマリネのミニビュッフェ

2018年5月

材料(6人分)

万能クリームチーズソース(基本量)

- 「クリームチーズ」 1箱(200g)
- 「雪印メグミルク牛乳」 大さじ3~4

サーモンマリネ

- 鮭(生食用) 350g
- 粗塩 小さじ1と1/2
- 砂糖 小さじ1
- オリーブ油 大さじ3
- デイル 5-6本

デイルクリームチーズソース

- 万能クリームチーズソース(上記参照) 基本量の1/2
- デイル 1~2本
- 塩・こしょう 各少々
- ベビーリーフミックス 適量
- 玉ねぎの薄切り・ピクルス 各適量
- アボカド 1個
- オリーブ油 適量
- 「雪印北海道100 芳醇ゴーダ クラッシュ」または「雪印北海道100 チェダー クラッシュ」 適量
- レモン・マスタード 各適量
- 塩・こしょう 各適量
- 好みのパン(バゲットなど) 適量

万能クリームソースの作り方

- 1 クリームチーズは小さく切って常温でやわらかくする。
- 2 牛乳を加えて、泡立て器でよく混ぜる。
- 3 牛乳の量を加減しながら好みのやわらかさに仕上げる。

サーモンマリネミニビュッフェの作り方

- 1 サーモンマリネを作る。粗塩と砂糖を混ぜて鮭の表面にまぶす。ファスナー付きの保存袋に入れ、空気を抜いて閉じ、冷蔵庫に約2時間おく。
- 2 (1)の鮭を取り出して表面の水気と塩気を拭き取り、別の保存袋に入れる。オリーブ油をかけ、デイル5-6本のをせ、冷蔵庫でさらに2-3時間以上おく。
- 3 リーフミックスは冷水に放す。玉ねぎの薄切りは水にさらし、それぞれ水気をよく切って冷やしておく。
- 4 アボカドは半分に切って種を取り、くぼみの部分にオリーブ油を入れる。
- 5 デイルクリームチーズソースを作る。万能クリームチーズは上記の要領で作り、デイルを刻んで加え、塩、こしょうで味を調える。
- 6 (2)のサーモンマリネを薄切りにして器に盛り、(5)を添える。
- 7 「雪印北海道100 芳醇ゴーダ クラッシュ」または「雪印北海道100 チェダー クラッシュ」、(3)のリーフミックス、玉ねぎ、(4)のアボカド、ピクルスを器に盛り、レモン、マスタード、塩、こしょう、焼いたパンなどを添える。
- 8 サーモンマリネと付け合わせを取り分け、デイルクリームチーズソースをかける。好みにオリーブオイルといっしょにすくったアボカド、塩、こしょう、マスタード、レモンを絞りにかけていただく。