

GABAN®

サーモンのリエット



サーモンのアラをスモークパプリカでマリネし、風味を染み込ませるとともにほんのり色づけしてから、上質のラードを使って火を入れたリエット。仕上げにエスプレット唐辛子を振れば、味と香りのアクセントとなります。バスクらしく、パンの上のせてピンチョス風に。レシピ監修：「サンジャン・ピエドポー」和田直己

材料 (4人分)

サーモンのアラ…約300g

塩 (アラ100gに対し約2g) …6g

GABAN® スモークパプリカパウダー…1g

GABAN® ベイリーブスホール…2枚

にんにく…1片

ラード…適量

La Maison du Piment エスプレット唐辛子…少々

レシピ (所要時間：90分※)

- ① サーモンのアラに塩、スモークパプリカ、ベイリーブス、スライスしたにんにくをまぶし、冷蔵庫で3時間マリネする。
- ② 鍋に①を入れ、ひたひたのラードと共に100℃のオーブンで約1時間火を入れる。
- ③ 焼き上がったらサーモンだけを取り出し、粗熱をとる。
- ④ ③の残ったラードと、ラードの下にたまっているサーモンの煮汁を分ける。
- ⑤ ④の残った煮汁に、サーモンの骨を取り除きながら身をほぐし入れ、ふんわりと和える。
- ⑥ ココットに盛りつけ、エスプレット唐辛子を振って、薄切りのパンを添える。

※マリネする時間、冷やす時間は含みません。