

サーモンのシャンピニオン デュクセル焼き



インパクトある見た目とマッシュルームのコクが女子に人気！
ハーブ入りきのこペーストは作り置きが便利。魚の種類は日替わりでも。

🍲 材料（1人分）

サーモン…110g
塩…少々

● シャンピニオンデュクセル

ブラウンマッシュルーム…220g
GABAN[®] ガーリックパウダー…1.4g
GABAN[®] バジルみじん切り…1g
GABAN[®] パプリカパウダー…0.7g
GABAN[®] タイムホール…0.2g
白ワイン…100ml
無塩バター…20g
塩…少々

サワークリーム…180g
牛乳…40ml
レモン汁…10ml
塩…少々

GABAN[®] オリーブオイルEXバージン…10ml
卵黄…適量
お好みの付け合せ…適量

GABAN[®] パプリカパウダー…適量
GABAN[®] ピンクペッパーホール…適量

🍲 レシピ（所要時間：40分※）

- ① マッシュルームはみじん切りにする。
- ② 鍋にバターを溶かし、弱火で①から水分が出るまで炒め、スパイス4種を入れて香りが出たら白ワインを加えて水分が完全になくなるまで煮つめ、塩で味を調べて冷ます。
- ③ ボウルにサワークリーム、牛乳、レモン汁を入れて混ぜ合わせ、塩で味を調える。
- ④ サーモンは骨、皮を取り除いて塩をふり、1時間ほどおく。
- ⑤ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、④の表面を焼いて取り出し、卵黄を塗って②を30gを乗せ、180℃のオーブンで5分ほど焼く。
- ⑥ 器に③のソース20gを敷き、つけ合わせ、焼いたサーモンを盛りつけ、ピンクペッパーを散らし、パプリカパウダーをふる。

※魚に塩をなじませる時間は含みません。