

## スモークサーモンのオモニエール



ありきたりなスモークサーモンも、仕立て方で魅せる演出を。  
シーフードキャビアなら惜しまず使えます！

### 🍲 材料 (6人分)

#### ● クレープ生地

強力粉…45g  
牛乳…135ml  
溶かしバター…18g  
卵…1個  
塩…適量

#### ● フィリング

スモークサーモン (スライス) …100g  
GABAN® グリーンペッパー塩水漬け…8g  
紫玉ねぎ…30g  
サワークリーム…40g  
塩…適量

シブレット…6本

GABAN® シーフードキャビア…適量

エディブルフラワー…適量

お好みのハーブ…適量

### 🍳 レシピ (所要時間:30分※)

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳、強力粉、塩を入れて混ぜ、溶かしバターを加えてなめらかになるまで混ぜ、冷蔵庫でひと晩寝かせる。
- ② ボウルに1cm大に切ったスモークサーモンを入れ、みじん切りにしたグリーンペッパー水煮と紫玉ねぎ、サワークリームを加えて混ぜ、塩で味を調える。
- ③ シブレットはサッとゆでる。
- ④ 直径16cmほどのテフロンフライパンを熱し、①を流し入れ、弱火で薄く色づくまで両面を焼いて冷ます。(6枚焼く)
- ⑤ ④の中心に②を乗せて茶巾に包み、③のシブレットで縛る。
- ⑥ 器に盛り、シーフードキャビアを乗せ、エディブルフラワー、ハーブを飾る。

※生地を寝かしておく時間は含みません。