

鯛のマリネと鯖のサルピコン



2種類の魚を1皿に仕立て、スパイスで風味と彩りを加えて。
サフランマヨネーズが華やかに香ります。

🍷 材料 (1皿分)

● 鯖のサルピコン

鯖 (生食用) …100g
GABAN® グリーンペッパー塩水漬け…7g

A
赤パプリカ (5mm角) …20g
きゅうり (5mm角) …35g
りんご (5mm角) …50g
フレンチドレッシング…45ml

冷凍パイシート (20cm角型) …15g

● 鯛のマリネ

真鯛 (生食用) …50g
B
GABAN® デイルウィードホール…0.4g
GABAN® ピンクペッパーホール…4g
フレンチドレッシング…15ml

アスパラガス(グリーン・ホワイト)…各1本
ラディッシュ…3g

GABAN® シーフードキャビア…10g
フレンチドレッシング…適量

マヨネーズ…40g

GABAN® サフランホール…0.2g

🍲 レシピ (所要時間 : 70分)

- ① 鯖は皮を引いて5mm角に、グリーンペッパーはみじん切りにし、Aの材料と合わせておく。
- ② パイシートは半解凍し、3cm幅に切り、コルネ型にらせん状に巻き付け、200℃のオーブンでパイが色づくまで焼いて冷ます。
- ③ ピンクペッパーは粗く砕いて種を取り除き、Bの材料と合わせておく。
- ④ 鯛は皮を引き、20cm×1cm角の棒状に3本切り、三つ編みにし、③をかける。
- ⑤ アスパラ2種は長さを揃え、皮をむいてゆでる。ラディッシュは薄い輪切りにする。
- ⑥ サフランホールはみじん切りにし、マヨネーズと混ぜる。
- ⑦ 器に2種のアスパラを盛りつけ、フレンチドレッシングをかけ、鯛のマリネ、ラディッシュ、シーフードキャビアを乗せる。コルネに鯖のサルピコンを盛りつける。サフランマヨネーズ(10g)を絞る。