

サーモンとミモザのオープンサンド

\ 1POINT COMMENT /

ふわっふわな口当たりとリッチな味わい。
食卓が華やぐオープンサンド。



材料 (2人分)

INGREDIENTS

- 好みのパン・・・2枚
- サーモン・・・ひと切れ
- 塩、コショウ・・・適宜
- にんにく・・・1かけ
- 白ワイン・・・大さじ1
- オリーブオイル・・・大さじ1
- 卵・・・1個
- クリームチーズ (今回は Kiri を使用)・・・1個
- ディル・・・1枝
- マヨネーズ (今回は自家製マヨネーズを使用)・・・大さじ1
- ピンクペッパー・・・適宜
- パルミジャーノ・・・お好みで

作り方

<材料の準備>

- ・サーモンに塩、コショウを振って10分ほどおく。余分な水分が出たらキッチンペーパーなどで拭きとる。
- ・にんにくをスライスする。
- ・卵を固めのゆで卵にする。

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを香ばしく炒める。
2. サーモンを加えて強火で両面30秒分ずつ焼いたら、白ワインを加えてアルコールを飛ばし、火を弱めて蓋をして2分ほど蒸し焼きにする。
3. サーモンの中まで火が入ったら、蓋を開けて火を強め、水分を飛ばすように焼きあげる。
4. 焼きあがった火を止め、サーモンの身をほぐす。
5. パンをトーストして片面にクリームチーズを塗り、サーモンを盛り付ける。
6. ゆで卵の殻を剥いて、ザルにゴムベラで卵を押しつけ、ミモザ状にする。
7. ミモザ状になった卵をサーモンの上に盛りつけ、軽くマヨネーズをかける。
8. ディルを手でちぎって盛りつけ、さらにピンクペッパーを振る。
9. 最後にお好みでパルミジャーノを削って散らす。

1 POINT

卵を固めにゆでることで、きれいなミモザに仕上がる。