



ぽいんと



▲鮭の皮からそぎ取る
感じで薄切りに。



▲臭みが消えるよう血合
いを下にして漬ける。

庄内
浜文化
伝道師

調理担当

「食の都庄内」親善大使
庄内浜文化伝道師マイスター
レストランロアジス
グランシェフ
太田 政宏



「レストラン ロアジス」

酒田市中町2-5-1 tel.0234-24-0112

旬野菜の彩り添えて! 秋鮭のレイベ風サラダ

材料(4人分)

鮭(薄切り)	12枚
エシャロット(みじん切り)	1個
レモン(くし切り)	1個
サラダ油	大さじ2
塩・コショウ	適量
A サヤインゲン	50g
人参	1/4本
セロリ	1/2本
トマト	1個
ワインビネガー	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1.5
B パセリ(みじん切り)	適量
塩・コショウ	適量

- 1 新鮮な半身の鮭を調理前日に冷凍(冷凍することで殺菌でき生食が可能になる)
- 2 器に塩・コショウをして薄切りの鮭を並べ、上からも塩・コショウする
- 3 2にレモン汁をたっぷりかけ、サラダ油、エシャロットのみじん切りをかけておく
- 4 A(野菜)をマッチ棒状に切り、サヤインゲン・人参はさっと塩ゆでし水気を切る
- 5 トマトは湯むきして5mm角切、ボールに入れBと混ぜ合わせる
- 6 皿に3(鮭のレイベ)を盛りつけ、周りに5の半量を散らす
- 7 4をボールに入れ、塩・コショウをしてから5の残りと同合わせる
- 8 6の皿の上に7をきれいに飾り、レモンのくし切りを飾る

※鮭のレイベは、背中部分を内に向け盛り付けていくと円を描くようにきれいに盛りつけができます。野菜は、こんもり盛り付けるとおしゃれにレストラン風!

エシャロットは
赤ネギや
玉ネギでも
OK

