

La pêche blanche, Saumon mariné

recette par Yuichi Suzuki “Wattle Tokyo”

白桃ドレッシングのサーモンマリネ

〔サーモンマリネ(グラブラックス)〕

サーモン……700g
ブラウンシュガー……34g
岩塩……25g
ハーブ(ディル、セルフイーユ、イタリアンパセリ等)
レモンの皮(またはライムの皮)

- ①サーモンにブラウンシュガーと岩塩を擦り込んで3時間置いた後、よく洗い流して水分を拭き取る。
- ②細かく刻んだハーブ、グラインダーで削ったレモン(またはライム)の皮をお好みでのせる。

〔ホワイトピーチドレッシング〕

ホワイトピーチピューレ……130g
醤油……40g
シェリービネガー(またはお好みのビネガー)……4g
ブレンドオイル(またはお好みのオイル)……60g

- ①材料を上から順に加え、混ぜ合わせれば完成。
- ②使用前によくかき混ぜる。

〔盛り付け〕

トマト(ダイスカット)、キヌア、サツマイモ(ボイル済み)、プチトマト、ピーズ、ライムキャビア、ディル、赤紫蘇、EXオリーブオイル

- ①サーモンマリネを薄くスライスし、皿に盛って塩をふる。
- ②ダイスカットにしたトマト、キヌア、ボイルしたサツマイモをホワイトピーチドレッシングでマリネしてのせる。
- ③プチトマト、ピーズ、細かく刻んだホワイトピーチゼリーをのせ、スモークラブネチーズをスプーンで盛り付ける。
- ④ライムキャビア、ディル、赤紫蘇を飾り、最後にオリーブオイルを適量かける。



〔ホワイトピーチゼリー〕

ホワイトピーチピューレ……100g
板ゼラチンシルバー……4g

- ①ホワイトピーチピューレの半量を加熱して板ゼラチンを入れる。
- ②ゼラチンが溶けたら残りのピューレを加えて冷やし固める。

〔スモークラブネチーズ〕

ヨーグルト(一日脱水した物)……240g
白胡麻ペースト……30g
ブレンドオイル……20g
塩……1g
スモークリキッド……2g

- ①すべての材料をよく混ぜ合わせる。



レシピ協力「ワトルトーキョー」
鈴木 勇一 シェフ

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon
より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862
E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <https://www.LFJ.co.jp>

