



# サーモンとポテトサラダの手毬すし風

料理研究家 若林 三弥子 先生

料理サロン

「boa mesa [ボアメーザ]」主宰

専業主婦・駐在妻生活を長年続けたのち、50歳を目前に自宅でデモンストレーション形式の料理サロンをスタートさせて6年目。現在生徒数470名、ウェイティングリストの登録数は生徒数を超えるという人気ぶり。4年間で7冊の著作を出版。

著書

「おくちにあえば、うれしいです」

「野菜調理のスーパーテクニック

若林三弥子の蒸しいため完全マスター」等

<http://boamesa.jp/>



サーモンとポテトサラダの手毬すし風

材料 (器: SOLIA リーフプレート 16個分)

スモークサーモン 約300g

じゃがいも 200g

ディル 適量

A	パルサモピアンコまたはすし酢 小さじ2
	サワークリーム 大さじ1
	マヨネーズ 大さじ1
	マスタード 小さじ1
	塩 ひとつまみ



1.じゃがいもは皮つきのまま40分ほど蒸して、柔らかくなったら皮をむく。(この方法が最もおいしいが、皮をむいて茹でたり電子レンジを使用しても大丈夫)



2.つぶして温かいうちにAの調味料をすべて加えてよく混ぜ合わせる。



3.ラップにディルを置く。



4.スモークサーモンをひろげ、そのうえに直径3cmほど(約15g)に丸めたじゃがいもを置く。



5.ラップで包むようにして茶きん絞りの要領で仕上げる。

若林先生よりコメント: 「手鞠すし?」と思ったら、サーモンにくるまれているのはポテトサラダ。茶きんに絞る手間入りますが、お出しすると必ず喜ばれる、ひと口で召し上がっていただけるアミューズにぴったりのひと品です。