



サーモンリエット

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/>



サーモンリエット

【材料】(つくりやすい分量)

スモークサーモン 180g

紅鮭の缶詰め 1缶(約120g)

サワークリーム 60g

ケイパー 大さじ2

レモン汁・レモンの皮のすりおろし
各大さじ1

器：SOLIA キルナージャー45ml

使用



1.スモークサーモンは粗くほぐし、紅鮭缶詰は骨も皮も汁もすべて、残りの材料とともにパーミックスかフードプロセッサーにかける。

若林先生よりコメント：豚バラで作るリエットは時間がかかるけれど、これなら材料を揃えて混ぜるだけ。燻香のいいスモークサーモンを使えば極上の味になることまちがいないです。バゲットと一緒に、手土産にもうってつけです。

レモンは丸ごと冷凍しておく、その都度ゼスターで削って使え、白い部分も苦みが出ません。