

Recipe

サーモンの塩こうじマリネと 春野菜のタルタル Pizza



sakae' s ouchi Gohan

材料 (直径20cm1枚)

具材

- 市販のピザ生地...1枚
- ピザチーズ...20g
- アスパラガス...2本
- 新たまねぎ...1/2個(輪切り)

サーモンマリネ

- トラウトサーモン...1枚(10枚にカット)
- オリーブ油...大さじ1
- おろしにんにく...1片分
- 塩こうじ(ペースト)...大さじ1

ソース

- ハニーマスタード...大さじ1
- マヨネーズ...大さじ2

タルタル

- ゆで卵...1個
 - 牛乳...大さじ1
 - マヨネーズ...大さじ2
 - 塩こうじ...大さじ1
 - らっきょう...3個(みじん切りに)
- ((トッピング))
パセリ & ブラックペッパー

下準備

- ① トラウトサーモンを口大にカットしてAと合わせ20~30分置いてマリネする
- ② ①を寝かせている間に、ゆで卵を作り殻を取っておく
- ③ アスパラの茎の下部の堅い皮をむき洗い水分のついた状態で全体をラップで包み、電子レンジ(600W)で2分加熱し下茹でする
- ④ 新玉ねぎを1cm幅の輪切りにしてバラバラしておく

作り方



- ① タルタル作り
ゆで卵の黄身と白身をわけ黄身を入れつづき
Cをカネ全体を混ぜ合わせる



- ② ソースの材料を合わせピザ生地に塗る



- ③ ②に具材を乗せる
新玉ねぎ、ピザチーズ
アスパラガス、トラウトサーモン、タルタルの順に乗せる

One point

新玉ねぎは、厚めの1cmカットにすると
甘み、水分、食感が
感じられますよ

- オーブントースターで10分程度焼く
- ※お好みの焼き色がうつすばOK
- トッピングでパセリやブラックペッパーをお好みで