



秋鮭のクリーム煮



材料

秋鮭	2切れ
塩	小さじ1/2
まいたけ	1pc
じゃがいも	1個
白ワイン	50cc
生クリーム	100cc
オリーブ油	大さじ1
パセリ(あれば)	適宜

作り方

1. 秋鮭に塩をして30分ほど置く。出てきた水気をペーパーでおさえて取り、白ワイン(分量外)を少し振りかけておく。
2. まいたけは食べやすい大きさに手でさいておき、じゃがいもは皮をむいて薄くスライスする。
3. フライパンにオリーブ油をひいて加熱し、まいたけを炒める。
4. 3に白ワインを加えて沸騰させアルコールを飛ばしたら水100ccとじゃがいも、鮭を加えて煮る。
5. 仕上げに生クリームを加えてサッと煮て塩で味を整えたら器に盛り付けてパセリを散らして完成。

【ポイント】

鮭は塩を振って出てきた水分をふき取ると臭みが抜けます。手間はかかるが、小麦粉をはたいて両面を香ばしく焼いてから煮るとさらに臭みが取れて旨みも加わります。きのこは表面をじっくり焼いて、香ばしく焼き色をつけるのがおいしさのポイントです。

こちらのQRコードから
スマートフォンでも
レシピを確認
いただけます!!

