

# 「おいしい寮めし」

著者 福本健一 監修



今週のおすすめレシピ

現サンベルクス陸上部管理栄養士

## スモークサーモンのムース



### 材料

スモークサーモン	200g
無塩バター	30g
生クリーム	大さじ1
ブラックペッパー	少々
塩	適宜
EVオリーブオイル(あれば)	少々
バゲットやクラッカーなど	適宜

### 作り方

1. 無塩バターを常温にもどしておく。
2. スモークサーモンをフードプロセッサーなどにかけてなめらかにする。
3. ボウルに1をいれてスプーンなどでかき混ぜてなめらかにしておく。
4. 3に2を入れて混ぜ合わせ、そこに生クリームを少しずつ加えて柔らかくしていく。
5. 味見をして塩で味を整える。器にもりつけ、ブラックペッパーとEVオリーブオイルをふって完成。

### (ポイント)

スモークサーモンは塩気があるので、塩を加えるときは必ず味見をしてから。  
ブラックペッパーはサーモンに混ぜても仕上げにふってもどちらでもお好みで。

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!!

