



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
オールデイブッフェ コンパス
料理長 高木 浩平

秋鮭とじゃがいもの 和風ムニエル

調理時間: **25分**



※写真はイメージです。



秋鮭とじゃがいもの和風ムニエル

【材料/2人前】

秋鮭 切身……………2枚(1枚=60g~70g)
じゃがいも…1/4個(5mmスライス×4枚)
長ねぎ……………10cm(5cm×2本)
大葉……………2枚
プチトマト……………2個

ブロッコリー……………2房
片栗粉……………大さじ1杯
オリーブオイル……………大さじ1.5杯
バター……………10g
塩、胡椒……………少々

キューピー テイスティドレッシング
和風 香味たまねぎ……………大さじ3杯

【作り方】

- ①秋鮭は半分に切り、塩、胡椒を軽く振り、5分程おいてからキッチンペーパーで表面の水分をよく拭き取る。
- ②じゃがいもは皮をむき、5mm厚の輪切りにし、耐熱皿に並べラップをかけ500Wで3分加熱し、水分をよく拭き取る。
- ③長ねぎは5cm長さの白髪ねぎに切り、流水で5分さらす。大葉は細切りにする。プチトマトは1/4に切る。ブロッコリーは2cm程の大きさに切り分け、下茹でしておく。
- ④秋鮭とじゃがいもに片栗粉を全体にまぶし、余分な粉ははたく。テフロンフライパンにオリーブオイルを入れ、秋鮭とじゃがいもを弱火でゆっくりと焼く。秋鮭は必ず皮目から焼き、皮がパリッと香ばしくなるように焼く。
- ⑤④の表面が香ばしいきつね色に焼けたら、ひっくり返し同様に反対側を焼く。フライパンは円を描くように軽く揺すりながら焼くと均等に焼き色が付きやすいです。

- ⑥⑤の両面共に香ばしい焼き色が付いたら、バターを加える。バターが細かい泡の状態になるので、スプーンですくいながら全体にかける。
- ⑦弱火のまま「キューピー テイスティドレッシング 和風 香味たまねぎ」を大さじ2杯分に加え、秋鮭とじゃがいもをひっくり返しながらか全体に絡ませる。フライパンで焼きながら「キューピー テイスティドレッシング 和風 香味たまねぎ」を加えることで、味がよく馴染みます。
- ⑧⑦をお皿に盛り付け、準備しておいた白髪ねぎと大葉を上飾り付け、プチトマトとブロッコリーも彩り良く盛り付ける。
- ⑨仕上げに、残りの「キューピー テイスティドレッシング 和風 香味たまねぎ」大さじ1杯分を全体に掛けて完成です。