

やまなしの おもてなし 「レシピ」 ①

甲斐サーモンの フルーツ劇場

名水で育まれた甲斐サーモンと山梨特産のブドウとモモのシロップ漬けの出会いが生んだハーモニー。爽やかで甘酸っぱいドレッシングと甲斐サーモンのうま味、フルーツの甘さが口の中に次々に登場する彩り豊かな一皿です。

【材料】(2人分)

- 甲斐サーモン…………… 5切れ
- キュウリ…………… 1/3本
- 巨峰シロップ漬け…………… 2粒
- モモシロップ漬け…………… 1/6切れ (30g)
- アボカド…………… 1/6個
- ミニトマト…………… 2個
- 玉ネギ・生ワサビ・ワケギ…………… 少々

(ドレッシング)

- キウイ…………… 1個
- グレープシードオイル…………… 大さじ2
- しょうゆ…………… 大さじ2弱
- 酢…………… 大さじ1
- 塩・こしょう・レモン果汁…………… 少々



【作り方】(調理時間およそ8分)

- ① すりおろしたキウイとドレッシングの材料をボールに入れ混ぜる。
- ② 巨峰、モモ、アボカド、ミニトマトは、さいの目に切る。
- ③ ②と①(大さじ2杯)をボールに入れ、アボカドを少しつぶしながらあえる。
- ④ キュウリは、型(セルクル)と同じ長さの千切りにする。
- ⑤ お皿の中央に型を置き、キュウリ(半分量)、その上に③(半分量)を重ね、さらに残りのキュウリ、③を重ね、スプーンでしっかり押さえる。最後に甲斐サーモンを載せ、上から軽く押さえる。
- ⑥ 型を外し、①の残りを周りにかけ、水にさらしておいた玉ネギと、生ワサビ、ワケギを添えて出来上がり。

ワンポイント アドバイス

フルーツを同じ大きさに切ると味のバランスと食感を楽しめます。



料理監修
フードコーディネーター
菅澤香苗

動画で 見てみよう

- ① スマートフォンまたはタブレットに「Junaio」のARアプリをダウンロード(無料)
- ② アプリを起動
- ③ 料理の写真にかざしてスキャンボタンを押す。



ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。



■ やまなし森の印刷紙
この印刷紙には、FSC 森林管理認証を取得した山梨県有林からの木材が使用されています。