

サーモンの大根巻き蒸し

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：63kcal/食塩相当量：0.6g]

おもてなし料理にひと手間かけて。ゆずの風味がとても美味！



材料（15人分）

＜材料a＞	
大根	正味400g
水	500cc
塩	10g
＜材料b＞	
生鮭：骨、皮なし	400g
塩	小さじ1/2
酒	大さじ2
生クリーム	大さじ2
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ1
片栗粉	大さじ1
アスパラガス（下の固い部分とガクを取る）	5本
＜材料c＞	
ゆずの絞り汁	大さじ2
ゆずの皮（みじん切り）	1/2個分
サラダ油	大さじ1
塩	2g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

15人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	10分	100℃

下ごしらえ

- ・大根は長さ16～18cmの薄切り（1枚約16g）にする。
- ・＜材料c＞は合わせる。

作り方

1. ボールに＜材料a＞を入れてしばらく置く。
2. ＜材料b＞をフードプロセッサーでペースト状にする。
3. ラップを5枚広げ、それぞれに水気を取った1の大根を5枚並べて片栗粉を薄く振り、5等分にした2の鮭ペーストを広げ、アスパラガスを中心にして巻く。
4. 20mmのホテルパン1枚に3をラップに包んだまま並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出して粗熱を取り、食べやすい長さで切り分けて、＜材料c＞のゆずソースを添える。

調理ポイント ◆大根はスライサーで切ると、極薄に切れて食感が良くなる。