



finger food party

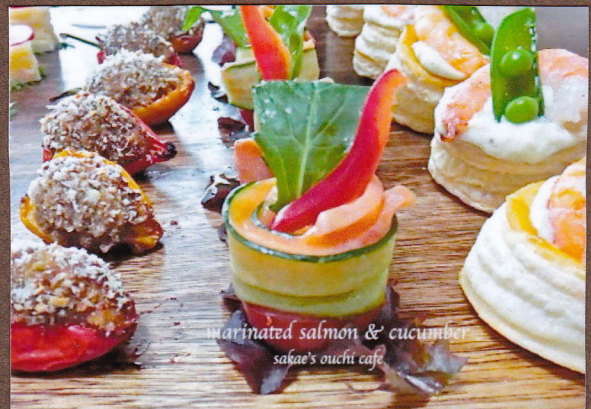
Ouchi cafe



MENU: フィンガ-フオドのおうち party



poteto & taramosarada
saka's ouchi cafe



marinated salmon & cucumber
saka's ouchi cafe

Recipe: ポテトとタラモサラダの
ミルフィーユイ立て

-
((材料)) 12個分
- じゃがいも (スライス用) ... 21個
 - ラヂィッシュ ... 21個
 - 大葉 ... 2枚
 - たらこ ... 金割用に1/2枚
- タラモサラダ
- じゃがいも ... 1個
 - マヨネーズ ... 25g
 - 生クリーム ... 10g
 - 塩 ... 1つまみ
 - オリーブオイル ... 3g
 - たらこ ... 10g
 - クリームチーズ ... 30g
- ①

○ タラモサラダ作りか

- じゃがいもを洗いラップを包み電子レンジで600Wで3~4分ゆわらかくなるまでとろとろにし
- ①のオリーブオイルを合わせる。味を整え完成



○ ミルフィーユイ立て

- じゃがいもを厚さ2mmスライスし水にさらした後塩水でポイロし3分程度ゆでたら取出し水分をきる。



○ 採り立て

- ミルフィーユイとタラモサラダを交互に重ね10玉にカットし完成

Recipe: サ-モンマリネとキュウリの
クルクルロールとまとのせ

-
((材料))
- サ-モン(刺身用凍結解凍) ... 200g
 - たまねぎ ... 1/4個(スライス)
 - 赤パプリカ ... 1/4個(糸切り)
 - マリネ液
 - オリーブオイル ... 40g
 - 塩 ... 5g
 - コショウ ... 少々
 - レモン汁 ... 5g
 - ミニトマト ... 5個(1/2カット)
 - キュウリ ... 1本(薄スライス)
- すべて合わせよく混ぜる



((作りか))

- 1 サ-モンを5mmにカットし、たまねぎ、パプリカと一緒にマリネ液につける30分以上冷蔵庫で冷やす。
- 2 キュウリを塩水につけしばらくしたら水気をとり、サ-モン、キュウリをせむぎ巻いて、トマトを置き、巻いたサ-モンとパプリカ、たまねぎのせむぎ巻をのせる

