

クレープの
生地で作る
おかず・ガレット

Recipe 2

サーモンソテーとアボカドの

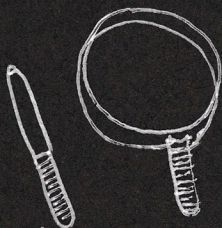
ゴルゴンゾーラクリームソース・ガレット



ガレットの生地の分量、火炙き方は、左ページの

「イカと夏野菜のラタトゥイユとカマンベールチーズ」のガレット」

を参考に同じ分量、火炙き方（折リオは今回三角にしています）です。



木杓子 (1皿分)

(ガレット生地は
左ページ参照)

- ・塩さけ(甘) ... 1尾
- ・アボカド ... 1/2個(横切スライス)
- ・ベビーリーフ ... 適量
- ・クリームチーズ ... 30g

ソース

- ・生クリーム(動物性) ... 60ml
- ・牛乳 ... 40ml
- ・バター ... 10g
- ・ゴルゴンゾーラ ... 5g

トッピング

- ・レモン半輪切 ... 1切れ
- ・ピンクペッパー ... 少々

作り方

① さけの表面の水分をペーパーで拭き表面に薄く粉を(分量外)うすくまぶす。

② フライパンに油をひき中火でさけを炙く。皮目から炙き焼き色がついたら取り出しておく。

(ソース作り)

③ 小鍋に生クリームを入れ弱火で中火で火にかけて泡立ちはじめたら牛乳を加える。泡立ちはじめたら弱火にしていしばらく煮詰めバターを加える。鍋をまわしながら混ぜトロみがでてきたら火を止め、ゴルゴンゾーラを加え混ぜ合わせ、ソースの完成

(ガレット炙き盛り付け)

④ 左ページ参考にガレットを炙く。皿に盛り、カットしたアボカド、ベビーリーフ、クリームチーズ、②をのせ③をかける。トッピングにレモン、ピンクペッパーを飾り完成。

