サーモンディップ



調理時間	約30分
カロリー	115kcal

材料	(4人分)
生鮭(切り身)	2切れ
玉ネギ	1/4個
オリーブ油	小さじ2
白ワイン	40ml
タイム	2本
生クリーム	大さじ1
塩、コショウ	各少々

作り方

1. 生鮭は皮と骨を取り除いて半分に切る。塩(分量外)をふってしばらくおき、キッチンペーパーで水分を取る。玉ネギは薄切りにする。
2. ココットダッチオーブンにオリーブ油を入れ(1)を並べる。白ワインを入れてタイムをのせ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
4. タイムを取り除いた(3)をフードプロセッサーに2分ほどかけて滑らかにする。フードプロセッサーがない場合はすり鉢でする。
5. (4)をボウルに取り出して生クリームを加え、塩、コショウで味を調える。

旬の秋鮭で味わいたい、ワイン風味がきいた一品です。