

『サーモンと大根のミルフィーユ』

材料(3人分)

大根薄切り 36枚(約200g)

【A】

酢 1/3カップ

水 1/3カップ

砂糖 大さじ2

塩 少々

スモークサーモン切り落とし

18枚

しそ(半分に切る)

6枚分

いくら

適量

作り方

- ① 大根の薄切りは塩少々(分量外)をまぶしてしばらく置き、しんなりしたら水気を切る。合わせておいた【A】に浸けて2~3時間おく。
- ② 大根→スモークサーモン→大根の順に重ね、ところどころにしそを挟み込む。
- ③ 器に盛り、いくらを飾る。

