



最優秀賞

ゆばとサーモンの
とろりん豆乳カルパッチョ

宮本 恵子様

1



【材料および分量】

- 汲み上げゆば……………1枚
- サーモンの刺身……………200グラム
- 青じそ……………適宜
- 岩塩・オリーブオイル・粗挽き胡椒……………適宜

【作り方】

- ……………オリーブオイル、粗挽き胡椒、岩塩を馴染ませたサーモンにゆばをまき、皿にのせる。
- ……………汲み上げゆばの余った豆乳に、岩塩を少しふり、料理にかけて、刻んだ青じそをのせる。

【アピールポイント】

簡単でおしゃれなオードブルが、パパっとできます。
湯葉とサーモンのとろんとして美味しい(*^^*)

審査員のコメント

宮本恵子様の「ゆばとサーモンのとろりん」と言う言葉に、味の発見を感じました。その美味しさの驚きをそのままにレシピに書かれたのではないかと思います。宮本様はお料理が大好きな方なのでしょうね。