

★ スモークサーモンの ロールフライ



おすすめワイン

エル・ミラクレ カヴァ ブリュット ロゼ EL MIRACLE CAVA BRUT ROSE

 スペイン 750ml

スモークサーモンや、ポテトに含まれる粒マスタードの酸味が、ワインのフレッシュな酸味とマッチします。



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料 (4本分) ↑

スモークサーモン	16枚
じゃがいも	1個
粒マスタード★	大きじ1
ほうれん草	1/2束
バター	10g
塩★	少々
こしょう	少々
パン粉	適量
小麦粉	適量
溶き卵	適量
揚げ油	適量

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①じゃがいもは皮ごと軽く水で濡らし、ふんわりとラップをかけて、電子レンジで約1分半加熱する。
- ②加熱したじゃがいもの皮をむいて、つぶし、粒マスタードを加え混ぜる。塩で味をととのえて4等分にする。
- ③台にラップを敷き、スモークサーモンを少し重ねながら4枚並べ、こしょうをふる。
- ④②を棒状にととのえて③にのせ、ラップでロール状に巻く。これを4本作る。
- ⑤小麦粉、溶き卵、パン粉を順につけて、180℃に熱した油で揚げる。
- ⑥ほうれん草は食べやすい大きさに切り、フライパンにバターを熱してさっと炒め、塩で味をととのえて皿に盛る。
- ⑦粗熱がとれた⑤を4等分に切り、⑥に盛る。