

【提案者コメント】

・飯田棚田養魚場のアルプスサーモンを燻製し、香りと共に楽しむ一皿に仕上げました。燻製はりんご農園からりんごの枝を貰い、地元の素材が組み合わさるストーリーとなっています。

・付け合わせにはフランスやイタリアでよく提供される洋梨とチーズの組み合わせでミルフィーユを作りました。甘い洋梨とチーズの塩分、洋梨のとろける食感とチーズせんべいのカリカリ感の対比を楽しむ構成です。色合いも対比を意識して素材を合わせました。



材料 4人分

スモークサーモン	40g×4
りんごの枝	適量
ポテトのピューレ	80g
洋梨	1/2個
モルネーソース	40g (チーズ入りホワイトソース)
パルメザンせんべい	10g
ごぼうのチップ	4枚

【スモークサーモン】

アルプスサーモン	1尾
マリネ用の塩	下記適量
スモークウッド	1本

【ポテトのピューレ】

ポテト	2ヶ
バター	20g
牛乳	60cc
塩、胡椒	適量

【モルネーソース】

小麦粉	50g
バター	50g
牛乳	500cc
パルメザンチーズ	50g

【マリネ用の合わせ塩の割合】

岩塩	200g
グラニュー糖	100g
粒黒胡椒	40粒

【ごぼうのチップ】

ごぼう	200g
水	75g
トレハロース	50g

【パルメザンせんべい】

パルメザンチーズ	100g
----------	------

作り方

【スモークサーモン】

1. アルプスサーモンを3枚に卸し、合わせ塩を振り12時間冷蔵庫で漬け込む。
2. 表面の合わせ塩を洗い流し、味見する。良ければ冷蔵庫でラップをせず
3. に2日間置き表面を乾燥させる。
4. 30℃以下で～1時間スモークにかける。
規定量にカットする。

1. 【ごぼうのチップ】

2. 水とトレハロースでシロップを作っておく。
3. ごぼうをスライスして軽く茹でて、熱いうちにシロップに付け置く。
天板に並べ70℃1時間～乾燥させる。

1. 【ポテトのピューレ】

- ポテトは皮をむき1/4～1/6くらいの大きさにカットして、水から茹でる。芯まで柔らかくなれば、水を切り鍋に戻して塩を適量振り芋の水分を飛ばす（粉吹き芋の要領）
濾し器で裏漉しする。鍋に牛乳とバターを沸かして芋を戻して柔らかいピューレにする。（固さは牛乳で調整する）塩、胡椒で調味する。

1. 【モルネーソース】

2. バターを鍋に入れて溶かし、小麦粉を入れて炒め牛乳を少しずつ入れてホワイトソースを作る。
パルメザンチーズを入れて仕上げる。

1. 【パルメザンせんべい】

- テフロン加工のフライパンにパルメザンチーズを薄く振り、カリカリになるように両面を焼く。

1. 【仕上げ】

2. 洋梨をスライスしてモルネーソースを乗せてバーナーで焼き色を付ける。
2. 同じことを3回繰り返してミルフィーユ状に重ね盛り付ける。
ポテトのピューレを皿に盛り、りんごの枝でスモークしたサーモンを乗せてごぼうのチップを飾る。