



目安時間

5分

サーモンのタルタルと クリームチーズのキャビアのせ

材 料

サーモン（刺身用）
黒コショウ
クリームチーズ
オリーブオイル
玉ねぎ
ニンニクすりおろし
レタス（お好みで）
キャビア

作り方

- ① サーモンは細かくカット
- ② 玉ねぎはみじん切り
- ③ ①と②にレモン汁と黒コショウを加えて和える
- ④ クリームチーズにニンニクすりおろし・オリーブオイル・黒コショウを加えてしっかりと混ぜ合わせる
- ⑤ セルクルに④③④③の順に平らになるよう詰めていく
- ⑥ 皿にレタスを敷き⑤を乗せセルクルをはずす
- ⑦ キャビアをのせる

急なお客様へのおもてなしにもピッタリ！5分で作れます！

セルクルを使えばレストラン気分♪

チーズが苦手な方はアボガドを使用してもグッドです（*^^*）



蝶鮫屋