

サーモンディップ

**調理時間**

約30分

カロリー

115kcal

材料

(4人分)

生鮭(切り身)	2切れ
玉ネギ	1/4個
オリーブ油	小さじ2
白ワイン	40ml
タイム	2本
生クリーム	大きじ1
塩、コショウ	各少々

作り方

- 1 生鮭は皮と骨を取り除いて半分に切る。塩(分量外)をふってしばらくおき、キッチンペーパーで水分を取る。玉ネギは薄切りにする。
- 2 ココットダッチオーブンにオリーブ油を入れ(1)を並べる。白ワインを入れてタイムをのせ、蓋をしてグリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
- 4 タイムを取り除いた(3)をフードプロセッサーに2分ほどかけて滑らかにする。フードプロセッサーがない場合はすり鉢でする。
- 5 (4)をボウルに取り出して生クリームを加え、塩、コショウで味を調える。

旬の秋鮭で味わいたい、ワイン風味がきいた一品です。