

～ギンザケのレシピ～

【銀鮭のタイ風サラダ】

■ 材料（二人分）

- ・無頭殻付きエビ・・・・・・・・・・2尾
- ・刺身用ギンザケ・・・・・・・・・・6枚
- ・自然塩・・・・・・・・・・少々
- ・レモン汁・・・・・・・・・・半個分
- ・春雨（乾）・・・・・・・・・・50g
- ・紫玉葱・・・・・・・・・・1/4コ（50g）
- ・キュウリ・・・・・・・・・・0.5本
- ・セロリ・・・・・・・・・・0.5本
- ・香菜（パクチー）・・・・・・・・・・2株
- ・落花生・・・・・・・・・・大さじ2

【ドレッシング】

- ・レモン汁・・・・・・・・・・半個分
- ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
- ・自然塩・・・・・・・・・・少々
- ・胡椒・・・・・・・・・・少々
- ・ナンプラー・・・・・・・・・・大さじ1
- ・香菜・・・・・・・・・・刻んで適量
- ・おろしニンニク・・・・・・・・・・小さじ0.5
- ・胡麻油・・・・・・・・・・大さじ1

■ 作り方

- （1）レモン1個を絞り、レモン汁を作っておく。落花生は刻んでおく。
- （2）紫玉葱とセロリは薄切りにする。キュウリは縦半分に切ってから斜め薄切りにする。
- （3）ギンザケは塩少々を振りかけレモン汁半個分をかけておく。
- （4）春雨は所定の時間で茹でて、冷水に取り、適当な長さに切っておく。
- （5）（4）の茹で汁カップ2位を残し、レモン汁を絞った後のレモンの中身を掻き出して加えて、背ワタを取ったエビを茹でる。（臭み消し効果）
- （6）茹でたエビの殻を剥き、縦半分に切っておく。
- （7）器にドレッシングの材料を合わせて、よく混ぜておく。
- （8）ボールで（2）の野菜、（3）のギンザケ、（4）の春雨、（6）のエビを混ぜ合わせる。
- （9）（7）のドレッシングで和えて、皿に盛り、刻んだ落花生と香菜を千切って散らす。