

GABAN[®]

サーモンのハニーマスタード焼き



マスタードのピリツとした辛みとはちみつの甘みは相性バツグン！
素材を選ばない組み合わせです。プチプチ食感もアクセントに。

🍷 材料（2人分）

サーモン切り身…240g
塩…少々

GABAN[®] ポテトフ레이크…20g

牛乳…80ml

バター…5g

塩…少々

GABAN[®] ブラックペッパーグラウンド…少々

グリーンアスパラガス…40g

GABAN[®] オリーブオイルEXバージン…15ml

●ハニーマスタード

GABAN[®] 粒入マスタード…16g

はちみつ…20g

🍳 レシピ（所要時間:20分※）

- ① サーモンに塩をふって1時間ほどおき、表面の水分をペーパータオルで拭く。
- ② 粒入マスタードとはちみつを混ぜ、①の表面にぬり、冷蔵庫でひと晩マリネする。
- ③ 天板に②を並べ、180℃のオーブンで10分ほど焼く。
- ④ アスパラガスは色よくゆで、縦半分に切ってオリーブオイルでソテーする。
- ⑤ 温めた牛乳にバター、ポテトフ레이크を加えて混ぜ、塩・ブラックペッパーで味を調える。
- ⑥ 器に③を盛り付け④、⑤を添える。

※①、②のマリネする時間は含みません。