



ブリのスモーク+CC

Smoked Yellowtail with Cream Cheese

《材料》

□ブリ・・・500g

□塩・・・適量

□りんごスモークチップ・・・適量

□クリームチーズ・・・・・・・・150g

□マスカルポーネチーズ・・・150g

□オリーブオイル・・・・・・・・適量

《作り方》

【準備】 ブリの塩漬け。

①ブリ全体に多めに塩をまぶす。

②3日間冷蔵庫で漬ける。

③塩漬けたブリを冷蔵庫から取り出し、流水で8時間塩抜きする。

1 ブリをりんごスモークチップと一緒に20～30分スモークする。

2 スモークしたブリを2等分する。

3 ブリの半量はスライスし、一口大に切ったクリームチーズを乗せる。
残りの半量はほぐし、マスカルポーネチーズ・オリーブオイルと混ぜ合わせる。

4 皿に盛り付ける。

アピールポイント

レシピ名の「+CC」はクリームチーズの略。二種のチーズとブリを味わってください。りんごのスモークチップの特徴はマイルドな甘い香り。仕上がりもマイルドで癖が少ないです。



講師コメント

ブリのスモークは非常に難しいですね。温度管理を誤るとすぐ固くなるので注意が必要です。

ピンチョスのように食べ易く盛り付けているのが良いですね。



函館短期大学付設調理製菓専門学校 日本料理研究室長 北川 陸雄