

# サーモンのタルタル仕立て



## 材料(2人分)

サーモン ..... 100g  
アサツキ ..... 7g

★ レモン汁 .....5g  
★ 塩コショウ ..... 少々  
★ エキストラバージンオイル .. 大さじ1

## 【トッピング】

ゆでたまご・きゅうり・プチトマト

ガーリックトースト(バケットか薄切り食パン・オリーブ油・ニンニク)

## 作り方

1. サーモンを5ミリ角にきざむ。アサツキを小口切りにする。サーモンに塩コショウする  
★の材料をすべて入れ、よく混ぜる。
2. 固ゆで玉子をつくる。(水から沸かして、沸いてから13分)ザルで裏ごしする。  
きゅうりは皮をストライプに剥いて、薄くスライスする。バットに広げて、軽く塩を振る
3. ガーリックトーストは、バケットをうすぎりにして、オリーブオイルをかけて、オーブン  
かトースターでカリカリになるまで焼く。ニンニクの皮をむいてバケットに軽くこすり  
つける。
4. 仕上げは、皿にタルタルをきれいにおいて、上にトッピングをあしらい脇にはガーリ  
ックトーストを添える。