

タラモサラダのハモンセラノー巻き



ingredients (3人分)

- ・ ハモンセラノー 3枚 (エスプーニュ社)
- ・ じゃがいも 小2個
- ・ たらこ (又は明太子) 1腹
- ・ バター 10g
- ・ 生クリーム 大さじ1
- ・ こしょう 少々
- ・ パセリ (みじん切り) 適宜

recipe

1. じゃがいもを茹でて温かいうちにバターを入れてマッシュして冷ましておく。
2. たらこを皮から取り出して1の中に入れて混ぜ合わせ、こしょうと生クリームを加えてさらに混ぜる。
3. 皿の上でハモンセラノーを輪にして、その中に2のタラモサラダを包みこむように入れる。
4. 仕上げにパセリのみじん切りを上にはらす。

Yasuyo Kawasaki