

◎ 秋色生春巻き ◎

2024年9月のレシピ④

レシピ提供：シトロン ヨーコ先

スモークサーモンと秋茄子を生春巻きに仕上げました。

■材料（2人分）

| | |
|--------------|---------|
| スモークサーモン | 9枚 |
| 千両茄子 | 3本 |
| 長茄子なら | 1本 |
| Aナンプラー(薄口醤油) | 小さじ1 |
| クリームチーズ | 90g |
| リーフレタス | 適量 |
| 生春巻きの皮 | 3枚 |
| B白ゴマペースト | 大さじ1 |
| Bごま油 | 小さじ1 |
| B水 | 小さじ2-3 |
| B豆板醤 | 小さじ1/4~ |
| Bナンプラー(薄口醤油) | 小さじ1/2 |



■スモークサーモン■

スモークサーモンの燻製の方法には

■熱燻：80℃以上の高温で食材を一気に燻す

■温燻：50~90℃で燻製をかける

■冷燻：15~30℃の低温で数日~数週間、時間をかけて燻製などがあります。

今回のレシピには、フレッシュでとろける食感が醍醐味の食材に火を通さず煙をまとわせる冷燻がおすすめです！



1

茄子は縦に数本包丁の先で切り目を入れる。魚焼グリルか網で約10分全体しっかり焼く。ヘタを取り除き、竹串を皮の切れ目と切れ目の間に入れて皮を剥く。(写真)皮を全て剥き、縦4当分に切る。Aのナンプラーをふりかけ、5分以上おく。キッチンペーパーで水分を取り除く。

2

Bの材料を全てボウルに入れて均一になるまでよく混ぜる。水分量は滑らかに流れるくらいに調整する。

3

キッチンペーパーを濡らしてまな板の上に置く。さっと濡らしたライスペーパーを上に乗せる。リーフレタスの上に焼き茄子、クリームチーズ、サーモンを横長に置き、巻いた時の断面をイメージして手前からま巻き途中で左右を中心に向けており最後までまく。濡れたキッチンペーパーに包んで5分置いてから3等分にカットする。

4

皿にのせ、②のソースを添える。