

◎ スモークサーモンとクリームチーズのコロコロ ◎

2025年4月のレシピ④

レシピ提供：シトロン ヨーコ先.

火を使わない手軽なおつまみ♪
添えた柑橘がアクセント♪

■材料（8個分）

スモークサーモン	小8切れ
クリームチーズ	60g
ハーブ	ディルやセルフィーユなど
	適量
黒コショウ	適量
オレンジピールかマーマレードジャム	適量



■ポイント■

クリームチーズとスモークサーモンという鉄板の組み合わせ。
柑橘のピールやジャムを加えると白ワインやスパークリングワインとの相性がとてもよくなります。コショウもやはりワインに合うポイント！
見た目もかわいいのでパーティーでも喜ばれます。

1

クリームチーズをボウルに入れ、スプーンで混ぜられるくらいの固さになるまで室温に戻す。ハーブをちぎって加え均一になるまで混ぜる。

2

ラップの上にスモークサーモンを2枚置き、その上に1/4のクリームチーズをのせ、球状になるようにラップで成形する。冷蔵庫で30分寝かせてからラップごとと包丁で切る。

3

器に断面が上になるようにのせ、オレンジピールかマーマレードジャム、その上に黒コショウをのせる。



材料



②クリームチーズを乗せたサーモン



②ラップで成形