

代々木八幡の名店「アルドアック」酒井涼シェフによる

サーモン、アサリと野菜のスープ ～生ハムカルドを使って～

【材料】(4人分)

- サーモン …………… 2切れ(150g)
- 小麦粉…………… 適量
- 塩…………… 適量
- オリーブオイル …………… 大さじ1
- 玉ねぎ(スライス) …………… 30g
- ニンジン(イチョウ切り)…… 15g
- リンゴ(イチョウ切り) …… 15g
- ミニトマト …………… 4ヶ(半割り)
- アサリ …………… 6個
- 生ハムカルド …………… 100ml
- シードル(白ワインでも可)… 30ml
- オリーブオイル …………… 適量
- パセリ(みじん切り) …… 適量



【作り方】

- ①サーモンに軽く塩をして小麦粉をつけて、オリーブオイルをひいたフライパンで表面を軽く焼いて取り出す。
- ②フライパンを軽く拭いて、新たにオリーブオイルを入れて玉ねぎ、ニンジンを炒める。
- ③炒まったら、取り出してあったサーモン、リンゴ、ミニトマト、アサリ、カルド、シードラを加え加熱。
- ④サーモンに火が通ったら皿に盛り付ける。
- ⑤仕上げにオリーブオイルとパセリをふって完成。

生ハムのカルド(ブイヨン) 500ml 価格 864円(税込)

スペインで最も象徴的なグルメといえば、なんといっても生ハムです。ANETO社では自家製の生ハム、「ハモン・セラノ」を製造し、その美味しさをカルドに封じ込めています。また、そのまま温めて召し上がることもできる栄養満点100%ナチュラルのカルドです。スペイン産・生ハムならではのやさしい塩味とコクをご家庭でお楽しみください。

