

(華やかレシピ)

ズッキーニと サーモンのロール



材料 (4人分)

ズッキーニ……………約1本
スモークサーモン……約12切れ
黄パプリカ……………1/4個
サワークリーム……………70g
塩……………少々
こしょう……………少々
ディル……………適量

①

ズッキーニは両端を切り、ピーラーでスライスし、キッチンペーパーで水気を切る。パプリカは5ミリ角に切り、それぞれさっと塩ゆでする。



②

ボウルに黄パプリカとサワークリームを入れて混ぜ合わせ、塩こしょうで味を整える。



③

まな板の上にラップをしき、ズッキーニをずらしながら並べる。その上にスモークサーモンも並べる。



POINT !

ズッキーニとスモークサーモンは少しずつ重ねながら並べると、クリームの漏れを防ぎます。並べたズッキーニの両端を切り、形を整えると、巻きやすくなりますよ。



④

②のクリームを全体に塗り、手前から巻いていく。



POINT !

クリームは端 1cm を残してまんべんなく広げ、ラップを持ち上げるようにして、手前からゆっくりと巻きましょう。



⑤

冷蔵庫で2~3時間冷やす。ラップのまま約5cm幅に切り、ラップを外し、ディルを飾る。



ちょっとアレンジ

黄パプリカの代わりに赤パプリカを使ってもOKです。お好きな色合いで試してみてください。酸味が苦手な方は、サワーcreamの量を減らして、クリームチーズを混ぜると、マイルドな味に仕上がりますよ。