



2019年

you
me
食材提供

12/19 (木) スモークサーモンパンケーキ (今道 康弘さん)

(材料2人分)

スモークサーモン：8枚

(パンケーキ)

A { ホットケーキミックス：100g
たまご(L)：1/2個
パルメザンチーズ：20g
塩：ひとつまみ
牛乳：80g

(ヨーグルトソース)

B { きゅうり：30g
赤パプリカ：30g
ヨーグルト：30g
マヨネーズ：20g
塩：少々
タバスコ：適量

(飾り)

ラデッシュ：輪切り8枚

キュウリ：輪切り8枚

ミニトマト：2個

葉物：少々

- ① ボウルにAを全部入れて、よく混ぜ合わせる。
- ② テフロン加工のフライパンを温め、油をひかずに、①の生地を小さめの円形に流し入れて両面焼く。
- ③ Bのきゅうり・パプリカは5mm角に切る。ボウルにBを入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ ミニトマトは半部に切る。器に②のパンケーキを並べ、③のヨーグルトソースを添えて、スモークサーモンをバラの花の形に成形して添え、飾り用の野菜を彩りよく並べる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
またインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。