

スモークサーモンのグラタン



おすすめワイン

モエ・エ・シャンドン モエ ロゼ アンペリアル
MOET & CHANDON MOET IMPERIAL

■ フランス 750ml

フルーティな香りを持ち、ふくよかでシャープな味わいがスモークサーモンと塩味によく合います。



 AEON LIQUOR

マリアージュ 
Recipe

材料 (3人分)

【グラタン皿 直径18cm】

スモークサーモン★	80g
ほうれん草	1株
バター	5g
オリーブオイル★	小さじ1
塩・こしょう	各少々
ホワイトソース(ハインツ)★	3/4缶(217g)
牛乳	150cc
チキンブイヨン★	少々
ペンネ★	70g
塩	お湯の量の1%
グラナパダーノチーズ(すりおろし)★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①ほうれん草は、さっと茹で、長さ3cmに切る。スモークサーモンは、長さ3cmに切る。
- ②ペンネは、塩を入れたお湯で、茹で時間の1分前まで茹で、お湯をきる。
- ③鍋にオリーブオイルとバターを中火で熱し、スモークサーモンを加えてさっと炒め、パットなどに取り出す。
- ④③の鍋に、あらかじめ混ぜておいたホワイトソースと牛乳を加え、中火で滑らかになるまで混ぜ、チキンブイヨン少々を加えて味を調え、火を止める。
- ⑤④に②のペンネと①のほうれん草、③のスモークサーモンを加え、耐熱皿に盛り付け、グラナパダーノチーズをかける。
- ⑥180度に予熱したオーブンで約15分、表面に少し焼き色がつくまで焼く。