



British Embassy
Tokyo



ためしてみて、美味しいイギリス

スモークサーモンスープ

<材料及び使用量 (4人分)>

セロリ	50 g	スモークサーモン	200g
タマネギ	50 g	エビ	60g
ニンジン	50 g	フィッシュストック	600cc
フェンネル	40 g	オリーブオイル	スプーン小 1
白ワイン	80cc	バター	10 g
ブランデー	20cc	湯葉クルトン	適量
バジル	1 枝	ミルクフォーム	適量
タイム	1 枝	ディル	適量
エストラゴン	1 枝	枝豆	適量
トマト	1 個	オレンジパウダー	適量
サーモン	225g		

<準備>

セロリ、タマネギ、ニンジン、フェンネルはスライスしておきます。
スモークサーモンは2cm角に切っておきます。

<作り方>

- 1) サーモンと準備しておいた野菜類、白ワイン、ブランデー、ハーブ類を約3時間マリネしておきます。
- 2) 1) のサーモンと野菜類とマリネ液を分けます。
- 3) ソテーパンにオリーブオイルを熱しサーモンを軽く焼き取り出します。
- 4) 3) のソテーパンにバターを加え野菜類をよく炒めマリネ液を加え半量になるまで煮詰めます。
- 5) 4) に3) のサーモン、トマト、ストックを加え、7～8分くらい煮込みます
- 6) 5) にエビとスモークサーモンを加えて火を通します。
- 7) 荒熱をとってミキサーでまわして漉します
- 8) 器に盛り付けてミルクフォーム、湯葉クルトン、ディル、枝豆、オレンジパウダーを飾ります。

British Embassy Tokyo

