

◎ サーモンのパイ包み焼き きのこクリームソース ◎

きのこの美味しい季節です。旬のサーモンとともに満喫しませんか。

■材料（2人分）

サーモン	100g
塩	1g
白コショウ	適量
ほうれん草の葉	50g
冷凍パイシート	2枚
卵黄	1個分
きのこ	80g
白ワイン	50ml
薄力粉	小さじ2
牛乳	100ml
塩	適量
バター	10g



- 1 サーモンは1gの塩をふり10分置いて水けを吸い取る。コショウをふる。ほうれん草は塩ゆでし水けをしっかりと、塩・コショウで味を整える。卵黄に水小さじ2を加えて溶いておく。
- 2 冷凍パイシートを約6分室温におき作業しやすい固さにもどす。10cm2枚、12cm2枚を切り取る。今回は円状にしたが四角や三角など好みの形でよい。
- 3 ②のパイシートの小さい方にほうれん草・サーモンをのせる。周囲に卵黄を塗り上に大きいパイシートをかぶせ、しっかり押しとめる。好みに包丁で模様を描いてもよい。
(この状態で冷蔵庫で数時間置いておくことができる)
- 4 230℃に温めたオーブンに③のパイを入れ200℃に落として約20分表面と裏面に美味しそうな焼き色が付くまで焼く。
- 5 ソースを作る。フライパンにバターを熱し、食べやすいサイズに切ったきのこを炒める。香りが出てきたら薄力粉を振り入れ2分焦がさないように炒める。白ワインを加え1/3まで煮詰める。
- 6 牛乳を加え、弱火で茸の風味が牛乳に移りとりみがつくまで煮る。塩・白コショウで味を整える。(この時、あまり茸の風味が出ない場合は市販のチキンコンソメの素を少量加えてもよい。)皿に盛り付け、好みにオリーブオイルで和えたサラダを添える。

★Citron ヨーコ先生のポイント★

秋の味覚のきのこ。実は春や夏にも旬のきのこはあるのです。それでもやはり香りの強いきのこがたくさん出回る秋はきのこのシーズンです。今回はスーパーで入手しやすいシメジ・マッシュルーム・舞茸合わせて使いました。実際、スーパーのきのこは菌床栽培のものが多く1年中風味が変わりません。少し山に行くと日本でもその地の風味のよいきのこが売っています。そんなきのこに出会えたら是非買ってみてください。(私は山梨や長野に秋に行くと道の駅や専門店です！)3種以上合わせると風味がよくなりますので茸を使うときは3種以上一緒に使うように心掛けています。

