

## ■材料（2人分）

サーモンの切り身	2切れ
ジャガイモ	2個
生クリーム	60ml
クリームチーズ	50g
ヨーグルト	50ml
ケイパー	20g
ディル	3枝
塩・胡椒	適量



## ■コメント

本年も宜しくお祈りします！

今年の最初のレシピは、サーモンを使った簡単なグラタンです。酸味のあるケイパーとディルの入ったソースにしました。胡椒を少し強めにふるのがおすすめです。私はホワイトペッパーを使いましたが、ピンクペッパーをかけるとお洒落な仕上がりになります。年末年始用に購入していたサーモンを冷凍していたので、そちらを使用しています。ジャガイモの下ゆでは塩を入れて塩味をつけています。クリームチーズはつぶしながら混ぜ合わせ、多少かたまりが残っていても大丈夫です。



クリームをかける前



クリームをかけた状態

1

サーモンは3等分にして、塩・胡椒をしておく。ジャガイモは1cmの輪切りにして茹でておく。ケイパーとディルは粗く刻む。

2

生クリーム・クリームチーズ・ヨーグルトを混ぜ合わせ、ケイパー・ディルを入れ、塩・胡椒で味をととのえる。

3

耐熱皿のサーモンとジャガイモを並べ、2のソースをかける。

4

220℃に予熱したオーブンで15分前後焼く。

