

## 鮭の米粉ムニエル 和風ラビゴットソース



特定原材料：小麦（ボン酢しょうゆ）・卵

考案：中田 耕一郎 （「ル・ジャポン」オーナーシェフ）

### ■材料（4人分）

		<ラビゴットソース>		<付け合わせ>	
鮭切り身	4切れ	ミニトマト（8つ割り）	4個分	ブロッコリー	1/2個
塩、こしょう	適量	玉ねぎ（みじん切り）	大さじ2	ゆで卵	1個
米粉（料理・菓子用）	適量	ピクルス（みじん切り）	大さじ1	パセリ（みじん切り）	適量
米油	適量	ケッパー（みじん切り）	5粒分		
		アンチョビ（みじん切り）	小さじ1		
		納豆	大さじ1		
		オリーブオイル	大さじ1		
		ボン酢しょうゆ	大さじ1		

### ■作り方

- ① 鮭は骨を抜き、塩をふりキッチンペーパーで包んで30分冷蔵庫においておく。
- ② <ラビゴットソースを仕込む>材料をすべてボウルであわせておく。塩、こしょうで味を調える。
- ③ ブロッコリーは一口大に切って、1分間塩茹でしておか上げにしておく。
- ④ ゆで卵はザルで裏ごしする。
- ⑤ ①の鮭に軽く塩、こしょうをふり、米粉をまぶして、多めの米油を引いたフライパンに皮を下側にしてのせる。火をつけて中火で両面を焼く。
- ⑥ 鮭が焼けたら皿に盛り、②のソースを添え、ゆで卵、パセリをふり、ブロッコリーを添えて完成。