

サーモンタルタルの セルクル仕立て



材料 (セルクル2個分)

- ・宅バルガーリック&ハーブクリーム
チーズ味: 適量
- ・アボカド: 1個
- ・黒オリーブ(種なし): 20g
- ・イタリアンドレッシング: 小さじ2
- ・市販のサーモンクリームチーズ
(サーモンとクリームチーズを和えたものでも可): 100g
- ・パセリ: 適量

作り方

- ① アボカドは皮と種を除き、みじん切りにする。黒オリーブはみじん切りにする。
- ② ボウルに①、イタリアンドレッシングを入れ、よく混ぜる。
- ③ 皿の上にセルクルを置き、②、サーモンクリームチーズの順に重ねる。
- ④ セルクルをゆっくり外し、パセリ、宅バルを飾る。