

## 野菜のサーモン巻き、網焼きエビとクーリ・ド・トマト

### 材料（4人分）

#### <野菜のサーモン巻き>

刺身用サーモン1サク、キュウリ1/2本、ローズマリー少々、E X V（エクストラ・バージン・オリーブ油）適量、塩適量

#### <網焼きエビとクーリ・ド・トマト>

エビ（中）12尾、完熟トマト（中）1個、シェリービネガー適量、グラニュー糖適量、E X V適量、塩・コショウ適量

#### <飾りつけ>

ミニトマト4個、イタリアンパセリ適量



### 作り方

#### <野菜のサーモン巻き>

- 1 キュウリは5cmの長さの細切り、サーモンは5cm幅で長さ15cmくらいの薄切りにする。
- 2 キュウリと少量のローズマリーをサーモンで巻く。

#### <網焼きエビとクーリ・ド・トマト>

- 1 クーリ・ド・トマトを作る。完熟トマトを湯むきして、横2つに切って種を取り除く。ここに、グラニュー糖と塩少々を振って、上からシェリービネガーをかけ、しばらく置いておく。これをフードプロセッサーに入れ、E X Vを加えて回し、塩などを足しながら味をととのえる。
- 2 エビは殻をむいて、塩・コショウし、両面を魚焼き器で焼く。

#### <盛り付け>

- 1 平皿にサーモンの野菜巻きを立て、塩を振ってE X Vをたらす。
- 2 クーリ・ド・トマトを敷いた上に、網焼きエビを立てる。
- 3 ミニトマトを輪切りにしたものと、イタリアンパセリの葉で飾る。

### 料理のポイント

- 1 身近な食材で作る前菜。センスよく盛り付けましょう。
- 2 ローズマリーは量が多いと、くどくなるのでほんの少量でよい。代わりにタイムやデイルを使っても可。