

## 北欧風サーモンマリネ・マスタードソース

簡単で美味しい北欧風サーモンマリネ・グラブラックスにはフレッシュデイルを加えたマスタード・ソースがぴったり。トーストしたパンにのせてクロスティー風に。

### 材料

#### グラブラックス

サーモン（刺身用） 250g  
粗塩 大さじ 1  
砂糖 大さじ 1  
黒コショウ 小さじ 1/2  
フレッシュデイル 一束  
マスタード・ソース  
マスタード 大さじ 1  
白ワインビネガー 大さじ 1  
オリーブオイル 大さじ 2  
フレッシュデイル 大さじ 1（葉の部分のみじん切り）  
塩 少々



### 作り方

- ①サーモンマリネを作る。粗塩、砂糖、黒コショウをボールに入れてかき混ぜる。
- ②サーモンに①を良くまぶして粗く刻んだデイルを載せてラップで包む。
- ③②を容器に入れて上から皿など軽い重石を乗せて冷蔵庫で 2-3 日寝かせる。その間に数回上下をひっくりかえす。
- ④3 日程度経過したらデイルや出てきた汁を除き、キッチンペーパーで水分を拭き取る（表面に付いたデイルなどが取りにくいようであれば流水でさっと洗い、オリーブオイルを薄く塗ってしばらくラップに包む）。
- ⑤マスタードソースを作る。マスタードと白ワインビネガーを混ぜ合わせ、かき混ぜながらオリーブオイルを少しずつ加える。デイルを加えて塩で味を調える。
- ⑥サーモンマリネを薄く切って盛り付け、マスタードソースを上から振り掛ける。