



## Saumon mi cuit

サーモンミキュイ

### 【設定】

🌡 44℃

🕒 20分

### 【材料】

サーモン(生食用)	200g
塩(重量の0.7%)	1.4g
オリーブオイル	10g
<タップナード>	
ブラックオリーブ	50g
ケッパー	6g
ディル	2g
おろしにんにく	1g
塩	1g
オリーブオイル	30g

### 【調理手順】

～下準備～

<タップナード>のブラックオリーブ・ケッパー・ディルはみじん切りにし  
全ての材料を混ぜ合わせます。

スービットクッカーは設定温度に予熱します。

- ① サーモンに塩をふり、冷蔵庫で10分置きます。
- ② 水気をしっかり拭き取ります。
- ③ オリーブオイルと共に真空袋に入れます。
- ④ 真空パックします。
- ⑤ スービットクッカーで44℃・20分加熱調理します。
- ⑥ ブラストチラー等で冷却します。
- ⑦ <タップナード>の材料を全て混ぜ合わせます。
- ⑧ サーモンを盛り付け<タップナード>を添えます。

半生で仕上げるレシピの為、調理後はすみやかに提供してください。

