

塩ヨーグルトと シーフードのグラスサラダ



ジョンドレーク ピノノワール

John Drake Pinot Noir

NEW ZEALAND 
750ml

赤い果実、カシス、プラム、そしてサクランボのフルーティなアロマが鼻に広がります。口を含むと、エレガントなフィニッシュを導くシルキーなタンニンを伴う柔らかく滑らかな味わいです。

材料 (4人分)

- ・プレーンヨーグルト 200g
- ・スモークサーモン 4枚
- ・エビ 4尾
- ・アボカド 1/2個
- ・レモン汁 大さじ1
- ・セルフィーユ 2本
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩 少々

【作り方】

- (1) ヨーグルトはキッチンペーパーをしいたザルにあけて、一晚水切りする。(ヨーグルトから出た水分を受けられるようにザルの下に、一回り小さいボウルを置く)
- (2) アボカドは1cm角に切ってレモン汁をかける。
- (3) エビはゆでて殻をむく。
- (4) グラスに(1)を入れて塩をふり、オリーブオイルを少し注ぐ。
- (5) (2)のアボカド、スモークサーモン、(3)のエビを順に入れて軽く塩をふり、セルフィーユを添える。