

ワイルドブルーベリーのカナッペ

ブリーチーズとワイルドブルーベリーフィロと一緒に。

カナッペ (12個)

フィロ (薄いパイ生地) シート 2枚

無塩バター 125g

ブリー 1個

ブルーベリーのレリッシュ

レッドオニオン 小1/2 (みじん切り)

バージンオリーブオイル 150ml

上白糖 大さじ1

バルサミコ酢 10ml

ドライワイルドブルーベリー 50g
(沸騰したお湯に20分ほど浸し、水を切る)

レタス 1枚

アサツキ 1本



作り方

オーブンを180℃に温めておく。フィロ生地の表面に溶かしたバターをぬる。2枚目を重ね、同じ様にバターをぬる。

生地を半分に切り、一方にバターをさらに塗り、もう一方を重ねる。4cm×4cmの四角になるようにきる。オーブンにいれ、きつね色になるまで10分から12分ほど焼く。

ワイルドブルーベリーレリッシュ:

玉ねぎがやわらかくなるまで5分から10分ほど炒める。砂糖を加えた酢とワイルドブルーベリーを加え、煮詰めてシロップ状になったら、火をとめ冷ます。

フィロの上にレタス、ブリーの一かけらをのせたら、その上にワイルドブルーベリーレリッシュをのせます。最後にアサツキ1本をのせて出来上がり。



ワイルドブルーベリーのカナッペ

サーモンのグラブラックス ワイルドブルーベリー漬け

鮭の切り身 1切れ(皮なし)

ブルーベリーキュア

冷凍ワイルドブルーベリー 100g
(解凍する)

グラニュー糖 50g

食塩 50g

ディル 50g

サワークリーム

ブリヌイ



作り方

ワイルドブルーベリーをフードプロセッサーでとろとろの液状にする。砂糖と塩を加え全体的に混ぜたら、透明なビニール袋に移す。

袋に鮭の切り身をいれ、空気を抜いて48時間から72時間ほど置く。鮭を取り出し、ワイルドブルーベリーキュアを洗い流し、乾かす。

細かく刻んだディルを切り身にすりこみ、スモークサーモンのように鮭を薄く切る。

ブリヌイの上に置き、飾りにサワークリームとディルをのせて出来上がり。

