



タタカフェ 岩下の新生姜コラボメニュー



サーモンのオーブン焼き～岩下の新生姜ホワイトソース～



◆材料◆1人分

- 銀鮭(皮なし)…1切(80g)
- 塩糀…少々
- ケイジャンスパイス…少々 ※ない場合はカレー粉でも可

【岩下の新生姜ホワイトソース】

- ホワイトソース…30g
- ケチャップ…1g
- トマトソース…2g
- 無調整豆乳…2g
- チキンコンソメ…0.2g
- スイートチリソース…3g
- おろししょうが…2.5g
- 岩下の新生姜パウダー…少々
- 水溶き片栗粉…少々

- 岩下の新生姜…10g
- パルメザンチーズ…少々

- 小ねぎ…少々
- クルトン…お好み

ポイント

塩糀とスパイスで風味付けたサーモンに、岩下の新生姜がポイントのジンジャーホワイトソースをかけました。
角切りにした岩下の新生姜とクルトンの食感がアクセントになり、食べ応えのある一品です。

◆作り方◆

- ① 鮭に塩糀とケイジャンスパイスをふっしておく。
長ねぎは1cmの輪切り、岩下の新生姜と小ねぎは5mm幅の小口切りにする。
- ② 岩下の新生姜ホワイトソースの水溶き片栗粉以外の材料を鍋に入れて、しっかり混ぜ合わせる。そこへ水溶き片栗粉を加え、良く混ぜてから火をつけて、濃度がつくまで火にかけて岩下の新生姜と長ねぎを入れる。
- ③ ①の鮭に②のソースをかけて、パルメザンチーズをふり、180℃のオーブンで8～10分焼く。
焦げないように様子を見ながら)
- ④ 焼きあがった鮭の上からクルトンと小ねぎをふる。