



## サーモンのブイヤベース風

材料 (4人分)

生サーモン	4切れ
有頭エビ	4尾
塩	適量
あさり	200g
玉ねぎ	1/2個
じゃがいも	2個(約240g)
にんにく	1片
セロリ	10g
オリーブ油	小さじ2
白ワイン	100ml
サフラン	小さじ1/4
水	200ml
塩・こしょう	適量



フタ: 浅鍋  
本体: 深鍋

下準備

- ・あさはボウルに入れて塩水に漬け、アルミホイル等でフタをし、冷暗所に1時間以上おいて砂出しする。
- ・サフランは分量の水に入れて色出ししておく。

作り方

- 1 生サーモンと背ワタを取り除いたエビは、塩を振って5分ほどおき、しっかりと汁気をふき取る。
- 2 玉ねぎは薄切りにし、じゃがいもは皮をむいて1個を4等分する。にんにくとセロリは、みじん切りにする。
- 3 深鍋にオリーブ油と2のにんにく、セロリを入れて弱火にかけ、香りが立ったら2の玉ねぎ、じゃがいもを加え、透き通るまで炒める。白ワインを加えて中火にし、混ぜながら煮立て、サフラン入りの水も加える。再び煮立ったら1のサーモンとエビを加え、浅鍋でフタをして、とろ火で10分煮る。
- 4 あさは殻と殻をこすり合わせるようにして洗い、3の鍋に加えてフタをし、3~5分あさりの口が開くまで煮る。口が開いたら素早く火を止め、塩・こしょうで味を調える。