

## 赤茎ほうれん草とスモークサーモンのガレット

<< 赤茎ほうれん草をそば粉の素朴な美味しさを味わう >>



### ----- 材料 (2人分) -----

赤茎ほうれん草	4株
カッテージチーズ	大さじ4
スモークサーモン	4枚
そば粉	60g
水	200ml
卵	1/2個
塩	小さじ1/2
溶かしバター	大さじ1
飾り用カッテージチーズ	大さじ1
ケイパー	適量
くし型レモン	2個

### ----- 作り方 -----

- ① ボウルに、そば粉、塩、卵を入れて混ぜ合わせる。水を少しずつ加えて混ぜ合わせ、1時間以上おく。
- ② 赤茎ほうれん草は、根元を切る。
- ③ フライパンを強火で熱して溶かしバターを引き、お玉1杯分の生地を流し入れ、薄くのばす。生地が乾いてきたらカッテージチーズ大さじ2を散らし、スモークサーモン一枚を置く。上に、赤茎ほうれん草をのせてブーケ形に折る。
- ④ 器に盛りつけ、スモークサーモン、カッテージチーズ、ケイパーを飾り、くし型レモンを添える。



### ※POINT

ガレット生地は寝かせてから使う。