

【銀鮭のカルトッチョ】

■材料（二人分）

- ・生銀鮭切り身 2枚
- ・アスパラガス 2本
- ・マッシュルーム 4個
- ・プチトマト 6個
- ・自然塩 少々
- ・コショウ 少々
- ・オリーブオイル 小さじ2
- ・アサリ 8個
- ・クッキングペーパー 70cm
- ・レモン 1/4個



■作り方

- (1) 銀鮭の切り身に塩コショウを振っておく。
- (2) アスパラガスは斜め切り、マッシュルームは掃除してから縦半分に、プチトマトも縦半分に切っておく。
- (3) レモンは1/8個の楕切り2個にする。
- (4) アサリは50℃の塩水（3%）の中で擦り合わせ、5分放置し、その後、水道水でよく洗う。
- (5) 35cmに切ったクッキングペーパー上半分に（1）、（2）、（4）を乗せ、オリーブオイルを回しかける。
- (6) クッキングペーパーの下半分を折被せて、周囲を折り込んでいく。
- (7) 220℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- (8) 皿に乗せ、卓上で十字にハサミを入れる。レモン汁を絞りかける。

