

◎ 材料 4本分

- \* 薄力粉 50g
- \* グラニュー糖
- \* 塩 少々
- \* たまご 1コ
- \* 牛乳 125ml
- \* 無塩バター 10g

クレープ生地

- \* サワークリーム 50g
- \* マヨネーズ 大さじ1
- \* 牛乳 小さじ2
- \* スモークサーモン 8枚
- \* グリーンリーフ 4枚
- \* 玉ねぎのうす切り 1/3コ分
- \* サラダ油or バター 適量

クレープ生地は、作りやすい分量

・作り方

1. 生地を合わせる

ボウルにふるった薄力粉とグラニュー糖、塩を入れ、よく混ぜる  
中心に、くぼみを作り、溶いたたまごを半量と混ぜたものを  
少しずつ加え、まわりの粉をくぼみに加え、なめらかにするまで  
しつかりと混ぜる

2. 溶かしバターを加える

生地に溶かしたバターを加え、さらによく混ぜる

3. クレープを焼く

フライパンを中火で熱し、サラダ油をうすくぬり、②をお玉に半量とて  
流す。表面が乾いたら竹串などで使って、う返し、約5秒焼く  
残油同様焼く

4. ソースを作る

①をボウルに入れ、よく混ぜてなめらかにする

5. 具材をのせ巻いて切る

クレープを広げて、ソースを全体にぬり、リーフ、サーモン、玉ねぎを順にのせる  
手前から、しかりと巻き、さらにラップで包みながら半割と巻く  
冷蔵庫に10分くらいおいて、落しつけて、好みの長さで切る

# クレープロール スモークサーモン

◎ 保存法

密閉容器に入れて冷蔵庫で5日ほど  
保存できます