Hello Green EVERY × FMK パンゲア!

ハローグリーンエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエアー

サーモンの塩漬け

自慢の逸品に！

サーモンは刺身用の質の良いものをサクで。
バットや器に入れ、グラニュー糖と塩の同割をふりなじませて常温におく。サーモンの表面に水滴が出てきたら器ごとラップをして冷蔵庫に入れ、1晩おく。
後に水気をとり、保存容器にキッチンペーパーをしき、サーモンを入れ、ふたをし冷蔵庫で保存する。（この状態なら一週間くらいはもつ）
玉ねぎのスライスを水にさらしてからきっておく。
サーモンは5ミリ幅にスライスし、器に玉ねぎのスライスとレモンを添えてもりあわせる。
お好みでオリーブオイルと白こしょうをふる。
サラダと一緒にどうぞ♪

- 分量の目安
サーモンは小さめのサクひとつがつくりやすい量