



# パテでリッチなサーモンムースパイ

Recipe 003



**WingAce**  
CORPORATION



ジェンセン

## パテでリッチな サーモンムースパイ

そのままでも美味しいサーモンパテを使って贅沢なパイをお手軽にお楽しみ下さい。サクサクパイとなめらかムースの相性がピッタリ!

### 主材料/Ingredients

スモークサーモン…1パック  
たまねぎ(みじん切り)… 大さじ1杯  
18cmのパイ…1ヶ、  
ディル、飾り用ケイパー…各少々



「ジェンセン」  
サーモンパテ…1ヶ

### 作り方/How to cook

- 1 サーモンパテにAを混ぜ、みじん切りのたまねぎを加える。
- 2 から焼きにしたパイにスモークサーモンを敷き1を詰め冷蔵庫で冷やす。
- 3 食べる直前にスモークサーモン、ケイパー、ディルを飾る。

クイック  
メニュー



ジェンセンパテのカナッパ  
お好みのチーズや野菜と共に  
パーティションにピッタリ。

### 調味料/Seasoning

生クリーム…大さじ1杯、マヨネーズ…大さじ1杯、塩・コショウ…少々、レモン汁…少々、粉ゼラチン(水にふり入れふやかし電子レンジで溶かす)…5g、ケイパー(みじん切り)…大さじ1杯

A