

## 温製スモーク〈材料2人前〉

### （材料）

ブラックバス(50g)×8切れ	ジャガイモ	40g
スモークチップ 適宜	トマト	20g
（薫製用の木くず。紅茶の葉を 2～3枚混ぜる）	クレソン	適宜
	塩	少々
	こしょう	少々
ソース		
生クリーム	80cc	
マヨネーズ	大さじ1	
レモンの絞り汁	少々	

### 〈作り方〉

- ① ブラックバスは塩、こしょう各少々をふり、フライパンで両面に軽く焼き色を付ける。  
（油を使わずに焼くので、焦げにくいフッ素樹脂加工がしてあるフライパンを使ってください）
- ② 中華鍋にアルミ箔を敷き、チップを入れて網をのせ、強火にかける。煙が出てきたら、弱火にし、焼き色を付けたブラックバスをのせて、蓋をして、1～2分間表面が薄く茶色になるまでいぶす。（いぶしすぎると、身がばさついてしまうので注意してください。）
- ③ 生クリームにマヨネーズを入れてよく混ぜ、塩、こしょう各少々で味を調え、レモン汁を加えてとろみのあるソースを作る。
- ④ ジャガイモは塩ゆでして水気を切り、食べやすい大きさに切る。トマトは皮を湯むきにして、果肉を適当な大きさに切る。
- ⑤ 器にブラックバス、ジャガイモ、トマトを盛り、クレソンを添えソースをかければできあがり。