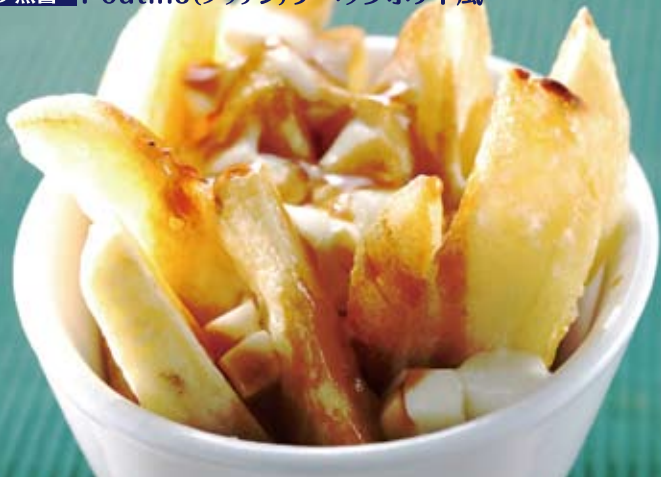


## サケ魚醤 Poutine(プッチン)ケベックポテト風



### 材料(1人前)

◎じゃがいも……………3ヶ	◎(A) グレービーソース	・コーンスターチ……………少々
◎モッツアレラチーズ……………1ヶ	・フォンドヴォー……………300cc	・塩・コショウ……………少々
	・サケ魚醤……………20cc	・バター……………15g

### 作り方

- ①じゃがいもはスティック状に切り、素揚げにします。
- ②グレービーソースを作る。  
鍋にフォンドヴォー、サケ魚醤、バターを入れ沸かしコーンスターチでとろみをつけて、塩コショウで味付けする。
- ③アツアツのフライドポテトの上にモッツアレラチーズの角切りをのせて、温めた(A)をかけて仕上げます。



### ここがポイント

鮭とじゃがいもの相性は抜群！オーブントースターで焼いても良し。フォンドヴォーがなければ市販のデミグラスソースで代用しても美味しく作ることができます。おやつとしてもおすすめです。また、サンマの魚醤を使用しても美味しくいただけます。

レシピ開発者:西洋料理助教授 野村一正

