



ふんわり軽い食感で、おつまみにぴったり

## サーモンのムース

対応製品名 : スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : ビーター

調理時間 : 10分

### 材料 (作りやすい分量)

スモークサーモン (スライス)	50g
サワークリーム	90g
レモン汁	小さじ2
生クリーム	50ml
塩	適量
こしょう	適量

### 〈トッピング〉

ディル	適宜
ピンクペッパー	適宜

### 作り方

1. チョッパーボールにスモークサーモン、レモン汁、塩、こしょうを入れ、高速のパルス運転を4~5回した後、10秒程連続運転してなめらかにする。
2. ボウルにサワークリームと生クリームを入れ、ビーターの低速から徐々に高速にして、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
3. 2に1を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。お好みでディルとピンクペッパーをトッピングする。