

## ほたてとサーモンのテリーヌ

### 材料

ほたて(1)	200g	はんぺん	120g
ほたて(2)	50g	生クリーム	100cc
スモークサーモン	120g	お湯	大さじ3
クリームチーズ	200g	粉ゼラチン	10g

### 調味料

塩	少々
レモン汁	大さじ1
胡椒	少々

### 必要な道具

フードプロセッサー  
18×7cm パウンド型

### 作り方

- ① ゼラチンをお湯で溶かしておきます。
- ② フードプロセッサーにほたて(1)・クリームチーズ・ちぎったはんぺんと【調味料】を入れて攪拌します。
- ③ さらに生クリームと①のゼラチンを加えて攪拌します。
- ④ ほたて(2)を1cm角ほどの大きさに切って、③と和えておきます。
- ⑤ パウンド型にラップを敷いてスモークサーモンをはみ出るように全体に敷き詰めたらその上に④の生地をまんべんなく詰めます。
- ⑥ はみ出ているサーモンを被せてラップで包み、冷蔵庫で3~4時間ほど冷やし固めます。
- ⑦ よく冷えて固まったらラップを外して食べやすい大きさに切って器に盛り、完成です。