

# アンデスメロンと サーモンとジャガイモの タルティーヌ

メロンのレシピ



アンデスメロンの甘い香りがただよう、  
彩りも鮮やかな一品です

## 材料 (4人分)

アンデスメロン	1個
スモークサーモン	120g
ジャガイモ	中3個
ディルなどのハーブ	適量
レモン汁	小さじ2
白ワインビネガー	小さじ2
A (マスタード)	小さじ2/3
塩	少々
オリーブ油	大さじ2
カンパーニュまたはライ麦パンなど	8枚
クリームチーズ (お好みで)	80g
ペピーリーフ	1パック
クルミ (飾り用)	20g
ミニトマト (飾り用)	4個
ディルなどのハーブ (飾り用)	少々

## 作り方

- アンデスメロンは1cm厚さの一口大にスライスします。ジャガイモは皮つきのまま水からゆでます。ゆで上がったら皮をむき、薄くスライスします。スモークサーモンは一口大に切ります。クルミは170℃のオーブンでローストしておきます。
- ボウルにAのうちオリーブ油以外の調味料を入れて混ぜ、オリーブ油は少しずつ加えながらよく混ぜてソースを作ります。
- (2)のボウルに(1)のジャガイモ、スモークサーモン、それにディルなどのハーブを入れて、全体をあえます。
- 薄くスライスしてトーストしたパンにクリームチーズをぬり、ペピーリーフをのせます。その上に(3)とアンデスメロンをのせて盛りつけます。最後に砕いたクルミと半分にしたミニトマト、ハーブを飾ります。

## ワンポイント

「タルティーヌ」とは、スライスしたパンにさまざまな具材をのせて一緒に楽しむオープンサンドのこと。スモークサーモン以外にもアンデスメロンと相性のよい食材を見つけてみてください。