

前菜/ソース/ディップ

## 鮭のフィッシュケーキ

作成者 [Marc Fosh](#)

全体の所要時間:

75 分

配膳:

4

### 材料

サルサ・ヴェルデの成分

- バジルの葉 10枚くらい
- パセリ 1/4束
- 洗って水切りしたケイパー 大さじ1/2
- シェリービネガー 大さじ1/2
- ディジョンマスタード 小さじ1
- オリーブオイル 75ml
- にんにく 1/2片

フィッシュケーキの成分

- じゃがいも 400g
- 皮を取り除いた新鮮な鮭の切り身 400g
- レモンの絞り汁 1個分
- 溶き卵 1個分
- パン粉 50g
- 小麦粉 50g
- 塩・こしょう 適量

### 作り方

準備:

0

料理:

0

配膳:

4

難易度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Japanese (Japan)'] 0

1. サルサ・ヴェルデを作る。すべての材料をチョッパーにいれ、混ぜる。
2. フィッシュケーキを作る。ジャガイモの皮を剥き、均等な大きさに切り、塩水でゆでる。10〜15分間わずかに硬さが残るくらいにゆでる。よく水を切る。熱いうちにレモンの絞り汁と刻んだパセリを加えてハンドブレンダーで潰す。
3. 鮭の切り身を塩・こしょうで味付けし、火が通って固くなるまで2〜3分間両面をグリルで焼く。冷めたら大きめのフレーク状にほぐす。じゃがいもの中にほぐした鮭を入れ軽く混ぜいれ、しっかり味をなじませる。
4. (3)を8等分して丸めてケーキ型にする。塩・こしょうをまぜた小麦粉でケーキを覆い、溶き卵にくぐらせた後、パン粉をつける。30分間冷やす。
5. 大きめのフライパンに薄く油をひいて熱する。フィッシュケーキをキツネ色になるまで4〜5分間焼く。ひっくり返してもう一方の面も2〜3分間焼く。サルサ・ヴェルデとともに食卓に出す。

鮭のフィッシュケーキは素朴で簡単なヨーロッパではポピュラーな家庭料理です。ヘルシーでおいしいごちそうになります。