



Nº.01 ハーブの香る食卓



Recipe 03

鯛とスモークサーモンのカルパッチョサラダ

みずみずしいフレッシュハーブをちりばめた香り豊かな一皿。
優しい酸味が広がるソースと、新鮮な魚介が相性抜群！



材料 (4人分)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 鯛刺身用 1冊 ● スモークサーモン 60g ● ルッコラ 1束 ● ディル 4本 ● ケッパー 15粒 ● レモン 1/4個 ● こしょう 適量 | <ul style="list-style-type: none"> * カルパッチョソース ● リンゴ酢 大さじ1 ● オリーブオイル 大さじ2 ● 塩 小さじ1/3 ● こしょう 少々 |
|---|---|

作り方

1. 鯛は薄いそぎ切りにする。
2. カルパッチョソースの材料を混ぜ、1.を5分ほど漬ける。
3. 皿に食べやすく切ったルッコラを広げ、2.の鯛とスモークサーモンをのせる。
4. 3.にちぎったディルとケッパーをちらし、カルパッチョソースを回しかける。
レモンを添え、こしょうを挽く。



1. 包丁を斜めに寝かせるように入れ、手前に引きながら切ります

Point

リンゴ酢の代わりに酢を使用する場合は、砂糖をひとつまみ加えて。