

キンメダイのカルパッチョ



| | | | | |
|---------------------------------|---|-------|---------|---------|
| 材 料 (4 人 分) | キンメダイ小(800 g) | 半身 | ドレッシング | |
| | レタス | 100 g | オリーブオイル | 大さじ9 |
| 作 方 | カイワレ | 1 カップ | 酢 | 大さじ3 |
| | 大根 | 50 g | 砂糖 | 小さじ1 |
| | 人参 | 50 g | 塩 | 小さじ2/3強 |
| | サラダ菜 | 適量 | コショウ | 少々 |
| | 水菜 | 1 かぶ | | |
| | | | | |
| 一 口 メ モ | <p>(1) 野菜は水にさらしてパリッとさせてから皿に盛り付ける。 (2) キンメダイは薄くそぎ切りにして皿に乗せ、食べる直前にドレッシングをりかける。</p> <p>ドレッシングの砂糖は好みで加減する。また、切りごまを加えても良い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 魚は、くせのない刺身用なら何でも良い。 ・ 好みによりマヨネーズをかけてもまろやかになり美味しい。 | | | |