

## 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"> <li>・ 魚は、くせのない刺身用なら何でも良い。</li> <li>・ 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。</li> </ul>			