

かじき昆布じめ 甘酒ソースカルパッチョ

えりの食卓 石橋絵理さん



POINT

かじきの昆布じめを洋風に、食べ応えあるようにアレンジしました。
カルパッチョのソースの甘みは甘酒で仕上げます。

○材料 [2人分]

黒かじき昆布刺身	1パック (220g)
レモン	1個
オリーブオイル	大さじ1
甘酒	大さじ2
レモン汁	大さじ1
塩	小さじ1半
黒胡椒	適量

○作り方 [調理時間:10分]

1. Aのカルパッチョのソースの材料を泡立て器でしっかり混ぜ合わせ乳化させる。(ブレンダーを使うと簡単)
2. レモンを薄くスライスし、かじきの昆布じめは昆布をはがし薄く削ぎ切りにする。剥がした昆布は千切りにする。
3. 皿にレモンのスライスを並べ、その上にかじきの薄くスライスしたものを並べる。
4. 上からソースをかけ、千切りにした昆布を飾る。