

梅こぶ茶で 爽やかカルパッチョ

白身魚（鯛）のカルパッチョ～梅昆布風味～
白身魚だけでなく、
たこのカルパッチョにしても美味しいですよ♪
洋と和のコラボレーションです。



菊利

材料

白身魚薄切り(鯛)-- 70g~80g

水菜----- 20g

パプリカ(赤黄) ----- 30g

梅こぶ茶 ----- 10g(7~8枚)

オリーブ油 ----- 大さじ1

レモン ----- 小さじ1と1/2

粗引き胡椒 ----- 少々



1

薄切りの白身魚に梅こぶ茶をカットハサミで切ったものとしモン汁を梅こぶ茶がしんなりするまで混ぜ合わせる。

2

カットした野菜を混ぜ合わせて、オリーブオイル、粗引きこしょうをかけまわす。

3

最後に彩りでプチトマトを飾って完成〜♪