

ホタテのカルパッチョ 夏

march's march



@march

■材料■ (4人分)

・ホタテの刺身貝柱	8個
・茗荷	2個
・きゅうり	1/2本
・紫蘇	5枚
・梅干し	1~2個
・白だし	大匙1
・薄口しょうゆ	小匙1
・みりん	小匙1
・わさび	小匙1/2
・オリーブオイル	大匙1
・カイワレ大根	適量

■作り方■

- 1 ホタテは薄くスライス。野菜はみじん切りにする。梅肉は細かく叩く。オリーブオイル以外の調味料を合わせ、みじん切り野菜と梅肉と合わせる。
- 2 お皿にホタテを並べ、梅香味だれを彩りよく所々に盛り付け、カイワレ大根を飾りオリーブオイルを垂らす。