

真鯛のカルパッチョ

材料

真鯛(刺身用)1冊

ベビーリーフなどお好きな野菜

お好みの量

塩・こしょう適量

■ ソース

★オリーブオイル大さじ2

★レモン汁小さじ1～

★しょうゆ小さじ1～

★にんにく(ガーリックパウダーでも可)

お好みの量

★たまねぎみじんぎり(入れなくても可)

お好みの量



作り方

- 1 真鯛は適度な厚さに切って軽く塩・こしょうをし、冷蔵庫で冷やしておく。
野菜はよく洗い、水を切っておく。
- 2 ソースを作る。
★の材料をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
- 3 お皿に真鯛と野菜を盛り付けて、ソースをかけたらできあがり

コツ・ポイント

*ソースは基本のシンプルな味付けなのでお好みの味にアレンジして楽しんでください^^

*今回はたまねぎは入れていませんが(主人が苦手なため)、お好きな方は入れると美味しいですよ^^

*レモン、おしょうゆはお好みで調節してみてくださいね。