

サーモンのカルパッチョ



材料

刺身用サーモン 1パック
スライス玉ねぎお好みで
水菜やレタスなどお好みで(プチトマト・鶏ゆで卵・レモンなど..)

■【カルパッチョソース】

ミツカンカンタン酢(なければ酢、砂糖、塩を混ぜる)大さじ3
オリーブオイル大さじ1
マジックソルト小さじ1
塩少々
レモン汁小さじ1

作り方

- 1 サーモン、スライス玉ねぎ、水菜など準備する。
- 2 カルパッチョソースの材料をすべてボウルに入れて混ぜる。
- 3 盛り付けて、ソースをかけて完成！