



WINTER



ふりと大根が和風にならない、 魔法のカルパッチョ

繊細なブリの甘さが楽しめる冬の長崎カルパッチョ。甘酢でさっとマリネした大根と薄くスライスした梨に酸味の効いたハーブを合わせます。

<材料 2人分>

長崎県産のブリ	60g程度
カラフル大根	8枚程度
オゼイユ	少々
梨	1/3個
甘酢	酢20g・砂糖20g・塩0.5g
〜ドレッシング〜	
レモン汁	小さじ1
ナンプラー	小さじ1
水	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
ニンニク みじん切り	小さじ1/5

<作り方>

- ①ドレッシングを分量で合わせる。
- ②少し厚めにブリを刺身にし、①で作ったドレッシングで30秒ほどマリネする。
- ③皿に盛り付ける。
- ④スライスしたカラフル大根を氷水に落としパリッとさせ、甘酢でからめる。
- ⑤お皿にブリ、スライスした大根と梨、最後にオゼイユをのせる。