

カテェネ 農食ツアーリズム 「柿」を使ったレシピ



柿と鯛の生春巻き

柿の甘みとルッコラの苦みが相性ばつぐん！
カルパッチョサラダを生春巻きにして、
食べやすく仕上げました。



●おいしく作るポイント●



POINT 1

鯛はマリネソースに漬けることで生臭さが消え、美味しさが引き立ちます



POINT 2

生春巻きの皮はツルツルした方を外側にして使います

〈材料 (2人分)〉

- 柿 1/2個
- 鯛の刺身 1冊 (150g)
- ルッコラ 30g
- ミント 20枚
- 生春巻きの皮 4枚
- レモン、ミント 適宜
- 富有柿ジャム 適宜

(注) 「買う」で紹介した「フルーツ工房糸員」のオリジナルジャムです

マリネソース

- 塩 小さじ1/2
- こしょう 少々
- オリーブオイル 大さじ1
- ケッパー 小さじ2
- レモン汁 小さじ2

〈作り方〉

1. 柿は皮をむいて5mmの厚さのくし切りにする
2. マリネソースの材料を混ぜておく
3. 鯛は薄切りにし、2のマリネソースにつけて5分置く (Point1)
4. 生春巻きの皮をさっと濡らして水気を切り、手前にルッコラ、3の鯛の刺身、ミント、1の柿を並べて手前から巻く (Point2)
5. 食べやすくカットして、好みでレモンとミント、富有柿ジャムを添える

(注) 富有柿ジャムの代わりに、スイートチリソース、バジルソースなどでも美味しくいただけます！