



辛み大根とブリ刺身の カルパッチョ

脂ののったブリ刺身に
ピリッとした辛み大根をたっぷりのせて
さっぱりカルパッチョのできあがり。



● おいしく作るポイント ●



POINT 1

ブリは、ひと切れが大きいほうが、薬味をのせやすく、美味しくいただけます



POINT 2

通常の大根を使うときは、水気が多いので、しっかり絞るようにしましょう

〈材料 (2人分) 〉

- 辛み大根 40g
- ブリ (刺身) 120g
- 塩 ふたつまみ
- オリーブオイル 大さじ1
- 万能ねぎ 適量
- すだち 1/2個
- しょうゆ 適宜

〈作り方〉

- 1.ブリは厚さ2~3mmにスライスする (Point1)。辛み大根はおろし器ですりおろし、水気を絞らずにおく (Point2)。万能ねぎは小口切り、すだちはくし切りにする
- 2.器に1のブリをのせ、塩、オリーブオイルを全体にまわしかける
- 3.2の上に辛み大根おろしと万能ねぎをのせ、くし切りにしたすだちを添える。お好みでしょうゆをかける