

鯛とホタテのカルパッチョ

～刺身の盛り合わせを使って簡単金ごまだれのカルパッチョを！～



<材料> 2人用

鯛、ホタテの刺身薄切り (まぐろ、サーモンなどでもいい。)	各8枚
A 金ごま油	大さじ2
薄口醤油	大さじ3
金ごますりゴマ	大さじ3
青ジソ	5枚
長ネギ	4cm
貝割菜	1/2パック
ネイル	少々
レモン	1/2個

<作り方>

1. 鯛、マグロの薄切りは、皿に丸く、時折レモンの薄切りを挟みながら交互に乗せる。
2. Aを混ぜ合わせ、1.にかけ、ラップをして冷蔵庫で冷やす。(15分)
3. 青ジソ、長ネギはせん切りにし、根元を取った貝割菜、ミント、ネイルといっしょにざるに入れ、流水で洗い、2.の上に盛る。
4. レモンを絞って食べる。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.Kingoma.co.jp/>