

白身魚のカルパッチョ

\ 1POINT COMMENT /

白身魚をシンプルに味わう。
初夏の涼しげなひと皿をどうぞ！



材料 (2人分)

INGREDIENTS

- 白身魚 (今回はハタを使用)・・・ひとサク
- パセリ・・・2枝 (お好みでディルやセルフィーユでも◎)
- ケイパー・・・小さじ1
- レモン・・・1/2個
- オリーブオイル、粗塩・・・適宜

作り方

<材料の準備>

・パセリ、ケイパーをみじん切りにする。

1. 白身魚を薄くスライスして器に並べ、粗塩を振る。
2. 刻んだパセリとケイパーを散らす。
3. ゼスターでレモンの皮を削って散らす。
4. レモン汁を絞りかけ、オリーブオイルを回しかける。

1 POINT

粗塩を使うと味にリズムが出る。こだわりのオリーブオイルならよりおいしく仕上がる。