



## RECIPE

### サーモンとホタテの海鮮サラダ 洋

#### 材料 2人分

サーモン(刺身用柵) …… 200g  
ホタテ(刺身用) …… 3こ  
水菜 …… 1束  
グレープフルーツ …… 1こ  
オリーブオイル …… 大さじ1  
塩 …… 小さじ1/4  
黒こしょう …… 少々

#### 作り方

- ① サーモン、ホタテは薄切りにする。  
水菜は4cmの長さに切る。
- ② グレープフルーツは半分は実をむぎ、半分は汁を絞り、そのうち大さじ4とオリーブオイル、塩、黒こしょうを合わせ、ドレッシングを作る。
- ③ 器に水菜を盛り、その上にサーモン、ホタテ、グレープフルーツを盛り、ドレッシングをかける。

Point

柵の刺身を切るときは、包丁の根元から刃を入れ、手前に引くように切ると綺麗に切れる!

**上** 角上魚類  
新潟県 寺泊港

×

美膳  
BIZEN