



RECIPE

イサキのエスニックカルパッチョ 洋

材料 2人分

イサキ(刺身用) …… 1尾
 香菜 …… 1束
 レモン …… 1/2個
 新玉ねぎ …… 1/4個
 A ナンプラー …… 大さじ1
 A レモン汁 …… 大さじ1
 A ごま油 …… 大さじ1
 A 砂糖 …… 小さじ1
 A 酢 …… 小さじ1
 A 輪切り唐辛子 …… 少々

作り方

- ① イサキは薄くそぎ切りにする。
香菜は根元を切り落とし2cm幅に切る。新玉ねぎは薄切りにする。レモンは薄い
いちょう切りにする。Aは合わせる。
- ② ボウルに香菜の茎、新玉ねぎ、レモンを混ぜ合わせる。
- ③ 器に香菜の葉を敷き、その上にイサキを並べ、②を盛る。Aを回しかける。

Point イサキはそぎ切りにした順番のまま、少しずつずらして盛るときれいに見える!

