



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
<http://cookpad.com>

まぐろのカルパッチョサラダ

by はあとれすとらん



大葉と醤油でちょっと和風なカルパッチョサラダ。



コツ、ポイント

まぐろはタレに漬けるというより、くぐらせる感じで、充分味がのると思います。

材料：(2～3人分)

刺身用まぐろ	150～200g
トマト	1/2個
新玉ねぎ	20g
A醤油	20g
Aみりん風調味料	10g
Aレモン果汁	3g
A黒胡椒	少々
Aオリーブオイル	10g
ベビーリーフ	適量
大葉	2枚

1. トマトは1cm弱の角切り。新玉ねぎは粗微塵切り。辛ければ、水にさらす。少しおいてから水気を切る。

2. Aを混ぜ、半分は仕上げ用にとっておく。

3. まぐろは薄くそぎ切りにし、2をくぐらせる。

4. 皿にベビーリーフを敷き、3を並べる。トマトと玉ねぎを混ぜて盛り、細く刻んだ大葉を飾る。

5. 仕上げに2をかける。

<http://cookpad.com/recipe/2238872>

このレシピの生い立ち

カルパッチョをボリュームアップ。

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.