

若狭グルメを使った簡単レシピ

鮭とカブの和風柚子胡椒カルパッチョ



【材料(3人分)】

鮭の昆布締め	10枚
カブ	2個
ブロッコリースプラウト	お好み
または貝割れ大根	
小ネギ	少々
★ドレッシング	
オリーブオイル	大さじ2
柚子胡椒	小さじ半分
醤油	小さじ1

使用した商品はこちら

鮭の昆布締め

若狭・小浜サーモンを使用した、甘さとあっさりとした脂が、トロのようにまったりとして美味です。



【作り方】

- 1.カブは薄く切り塩を振りしんとさせる。
- 2.鮭とカブを交互に器に並べる。
- 3.昆布締めに入っている昆布を細切りにし、中央にブロッコリースプラウト(貝割れ大根)と小ネギと一緒に乗せる。
- 3.★ドレッシングを混ぜ合わせて全体に掛ける。

スタッフから
一言

昆布締めの旨味を柚子胡椒の辛味で引き締めています。そして脂の乗った鮭とスライスしたカブの食感が楽しい一品です。