

サーモンのカルパッチョ

爽やかなシークワースードレッシングをかけた彩りよいカルパッチョです。



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
サーモン	70g		
玉葱(スライス)	100g		
グリーンカール	8g		
パプリカ(赤)	10g		
プロセスチーズ	10g		
パセリ	0.5g		
シークワースードレッシング	30g		

写真 4 人分

シークワースードレッシング

沖縄県産シークワースー果汁の魅力を十分に引き出したシークワースードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワースー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。



作り方

- ①サーモンは刺身用にカットする。
- ②玉葱は薄くスライスし、水にさらしてザルで水切りする。
- ③パプリカ・プロセスチーズは5mm角に切り、パセリはみじん切りにする。
- ④器にグリーンカールを敷き、中央に②をのせ、周りにサーモンを並べる。③を散らしてシークワースードレッシングをかける。