

生ハムのカルパッチョ

シークワサーの爽やかな香りが楽しめる生ハムのカルパッチョです。簡単に作れて見た目も華やかなので、おもてなし料理に最



写真 4人分

ご提案品 シークワサードレッシング

沖縄県産シークワサー果汁の魅力を存分に引き出したシークワサードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワサ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。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
生ハム	100g		
チーズ	10g		
玉葱	80g		
パプリカ(赤)	10g		
パプリカ(黄)	10g		
黒オリーブ	10g		
ケイパー	少々		
イタリアンパセリ	少々		
シークワサードレッシング	25g		

作り方

玉葱は薄くスライスして、水にさらしておく。
パプリカ、黒オリーブ、チーズはさいの目に小さく切る。
皿に玉葱を盛り、生ハムを盛り付け、具材を全体に散らす。
最後にケイパー、イタリアンパセリを散らしてシークワサードレッシングをかける。