

タコとパクチーのカルパッチョ



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
タコ(生食用)	80g		
玉ねぎ	80g		
パクチー	30g		
パプリカ(赤)	15g		
カシューナッツ	10g		
<ドレッシング>			
ナンプラー	15g		
レモン果汁	10g		
砂糖	1g		
ごま油	8g		

料理特徴

ナンプラーを使えば、定番のカルパッチョもエスニック風に仕上げる事が出来ます。たっぷり盛りつけたパクチーが、ナンプラーの風味を引き立ててます。

作り方

- ①タコはそぎ切り、玉ねぎ・パプリカは薄切り、パクチーは食べやすい大きさに切り、カシューナッツは砕く。
- ②①を皿に盛り付け、<ドレッシング>をかけて出来上がり。