

サーモンのカルパッチョ



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
サーモン(刺身用)	6切れ		
玉ねぎ(スライス)	80g		
かいわれ大根	10g		
レモン(半月切り)	10g		
香味醤油だれ	1袋		

料理特徴

アップルペースト、レモン果汁、オレンジ果汁などの果実の爽やかな酸味が効いており、カルパッチョとして相性抜群です。

作り方

- ①かいわれ大根の根を切り落とす。
- ②容器に玉ねぎを敷き、サーモン・かいわれ大根・レモンを盛り付ける。
- ③香味醤油だれをかけて出来上がり。