



ほたてのカルパッチョ

柚子胡椒香る、和洋融合のカルパッチョ 甘みたっぷりのほたてに、柚子胡椒のピリッとした辛みと香りが絶妙にマッチ。スライスした赤玉ねぎのシャキシャキとした食感とともに、レモンオリーブオイルの爽やかな香りが全体を引き締めてくれます。白ワインのおつまみや、前菜、おもてなしにもおすすめの一皿です。

使用商品

リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ・ほたて（刺身用） 6～8個
- ・赤玉ねぎ 1/4個
- ・柚子胡椒 小さじ1/2
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・レモンオリーブオイル 大さじ1
- ・乾燥オレガノ 適量
- ・塩 ひとつまみ
- ・粗挽き黒こしょう 適量
- ・イタリアンバジルやディル 適量（飾り用）

材
料

- ①ほたてを5mm厚にスライスし、赤玉ねぎは薄切りにして、冷水に5分さらして辛味を抜く。
- ②柚子胡椒とオリーブオイルをよく混ぜ合わせる。
- ③器に水気を切った赤玉ねぎを散らし、器にほたてのスライスを重ならないように並べる

手
順

- ④柚子胡椒オイルとレモンオリーブオイルを全体に回しかける。
- ⑥塩、粗挽き黒こしょう、乾燥オレガノを振りかける。