



カツオのカルパッチョ レモン風味

カツオとレモンの爽やかな前菜 新鮮なカツオにレモン風味のオリーブオイルをたっぷりを使い、さっぱりとした味わいに仕上げた一品です。素材の持つ自然な風味を活かし、シンプルながらも上品な味わいを楽しめます。食卓に華やかさを添える、野菜もたっぷり採れ、見た目も美しいカルパッチョです。

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)

- ・カツオ(刺身用) 200g
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・レモン汁 小さじ1
- ・塩 適量
- ・黒こしょう 適量
- ・ケッパー 小さじ1
- ・赤玉ねぎ(薄切り) 1/4個

材料 ・ルッコラ 適量

- ①ケッパー、薄切りにした赤玉ねぎ、ルッコラを、器に敷く。
- (2)ボウルにオリーブオイルとレモン汁を混ぜ合わせる。
- (3)スライスしたカツオを(1)に並べ、塩と黒こしょうを適量ふりかける。
- (4)カツオの上に、(2)の混合液をかける。

手順 (5)最後に、さらに少量のレモンフレーバーのオリーブオイルをかけて完成。