



赤エビと白身魚のタルタル

爽やかハーブが香る、地中海タルタル プリプリの赤エビと白身魚の刺身をたっぷり使った、さっぱり爽やかなタルタル。セロリや玉ねぎのシャキシャキ感に、ミントやクミン、ケッパーが加わり、地中海風の風味が口いっぱいに広がります。レモンの酸味とハーブの香りが魚介の甘みを引き立て、バゲットとの相性も抜群。前菜としてはもちろん、冷えた白ワインやスパークリングのお供にもぴったりの一品です。

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)

- ・魚の刺身 100g
- ・赤エビ 4尾
- ・玉ねぎ 20g
- ・ケッパー 10~15粒
- ・セロリ 1cm (茎の部分)
- ・レモン汁 小さじ1
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・マヨネーズ 小さじ1/2
- ・クミン ひとつまみ
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・ミント 2~3枚
- ・塩こしょう 適量
- ・バゲット 適量
- ・にんにく 1片
- ・ガランティーノ レモンオイル 適量

材
料

- ① 赤エビと魚の刺身を7mm角に切る。
- ② 玉ねぎ、セロリ、ケッパーはみじん切りにする。
- ③ ボウルに魚とエビを入れ、塩こしょうを振って混ぜる。
- ④ ③に②の材料とレモン汁、しょうゆ、マヨネーズ、クミン、オリーブオイルを加えて混ぜ、
- 手
順
⑤ ミントをちぎって加え、レモンオイルを振りかける。
- ⑥ バゲットににんにくをこすりつけてオーブンで焼き、タルタルと一緒に器に盛りつける。