

タレクチ鰯の酢漬け

～タレクチ鰯料理～

(約4人分)

■材料

タレクチ鰯	20尾
塩	大さじ2
酢水(500ccの水に酢大さじ4)	
白ワインビネガー	150cc
オリーブオイル	大さじ2
にんにく	2片・・・・・・・・・・極細かいみじん切り
パセリ	みじん切りにしたもの大さじ1
玉ねぎ	1/2個(中玉)・・・・・・・・極細かいみじん切り
ベイリーフ	2枚
レモン(ライム・カボス・スダチなどの柑橘)	適宜

■作り方

- ① タレクチ鰯は荷造り紐を使って3枚におろし(又は手開き)塩をふり冷蔵庫に入れる
- ② 3時間くらいたったら酢水で洗い、水気をしっかりふきタッパなど密閉容器に並べみじん切りのにんにく、パセリをふり、タレクチ鰯を層に重ねていく
- ③ 白ワインビネガーを入れオリーブオイル、ベイリーフも加えて一晩マリネする
- ④ 頂くときに玉ねぎのみじん切りとパセリをふりレモンを絞って頂く