

タイのカルパッチョ

～マダイ料理～

(約4人分)



■材料

新鮮なマダイ	1尾	3枚におろし中骨をとり 皮をひき冷凍庫で凍らせる	
オリーブオイル	100ml	} よく混ぜておく	
レモン汁	1個分		
塩	小さじ1		
醤油	小さじ1/2		
紫玉ねぎ	1個		
玉ねぎ	1/2個		
セルフィーユ	1パック分	・葉をちぎり茎は細かいみじん切り	
小菊	4～5個	・花びらをむしっておく	

■作り方

- ① 凍らせた鯛を包丁が入るくらいに解凍し薄造りにし、皿に重ならないように並べ、オリーブオイル・塩・レモン汁・醤油を混ぜたものを全面にかける
- ② 紫玉ねぎと玉ねぎは可能な限り薄くスライスし、水につける
- ③ ①の上にセルフィーユをちらし、②の水気をギュッと絞って載せ、頂くときにすべてを良く混ぜて頂く