



## *Carpaccio di Tonno al giapponese*

### かつおの和風カルパッチョ



#### 【材料】2名分

かつお刺身用 120g〜

(和風ケッパー・ソース)

ミニトマト 8粒  
イタリアンパセリ 大さじ1杯分  
にんにく(スライス) 3枚  
アサクラ EVO 大さじ1.5〜  
米酢 大さじ1.5  
本醸造醤油 小さじ1弱  
塩漬けケッパー 10粒

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.189 (ダイジェスト)  
vol.52 (フルレクチャー)

#### 【つくり方】

※あらかじめ塩漬けケッパーは塩抜きしておく(まず塩を洗い流して水に浸けて2〜3回水を替える)

#### 1) 和風ケッパーソースをつくる

ミニトマトは小さめにキューブに切る(繊維をつぶさぬよう・汁を出さないように)  
イタリアンパセリもみじん切りにする  
塩抜きしたケッパーも細かくみじん切りにする  
にんにくもみじん切りにする(繊維をつぶさないように)

#### 2) ボールに1)のトマト、ケッパー、パセリ、にんにくを入れ米酢、醤油、

EVOを全て入れよく混ぜる。味見して少々しょっぱめに仕上げる

※酢の強さで全体の塩気が変わるので必ず味をみる

#### 3) かつおの刺身は食べる直前に薄くスライスし、皿に広げるように平たく並べる

#### 4) 上からソースをかけてできあがり

※ソースを前もって用意するのはOKですが、かつおの色が変色するので切ったら手早く仕上げていただく