



Carpaccio alla siciliana

白身魚のカルパッチョ・シシリー風

【材料】2~3人分



お刺身用白身魚（画像はカンパチ）

100g程度

コンチェントラートデルマーレ

（アサクラお勧めの塩） 少々

アサクラ EVO 適宜

レモン汁 大さじ2~

レモン（果汁・皮） 少々

塩漬けケッパー 6粒

イタリアンパセリ 少々

にんにく 極少量

※EVOはエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 45 より

【作り方】

（下処理）塩漬けケッパーは塩を洗い流し真水に浸けて塩抜きする

2~3回水を替えてちょっと塩辛い程度に塩抜きする

- 1) 白身魚はサク（塊）で購入する
- 2) 塩漬けケッパーは粗めに刻んでおく
- 3) イタリアンパセリもみじん切りしておく
- 4) 盛りつけ皿に薄く全体にコンチェントラートを振る
- 5) 白身魚はなるべく薄くスライスする（身が崩れてもOK）
- 6) スライスしたお刺身は皿に広げるように並べる
- 7) 上から塩を薄く散らし、ケッパーも散らす
- 8) EVOを適宜かけてレモンを絞りながら好みの量かける
- 9) イタリアンパセリ、にんにくみじん切りをあしらう
- 10) すぐ食べてもまた少し冷蔵庫でマリネしてからでもおいしい