



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.52 より

【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ぎりする

塩抜きしたケッパーも細かくみじんぎりにする

にんにくもみじん切りする(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見る

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