

## Pesce marinata alla Siciliana

### かつおのマリネシチリア風



#### 【材料】2名分

|                |       |
|----------------|-------|
| かつお刺身用         | 1/2 冊 |
| (マリネソース)       |       |
| ミニトマト          | 8粒    |
| イタリアンパセリ       | 大さじ1分 |
| アサクラのエキストラバージン |       |
| オリーブオイル        | 大さじ2~ |
| レモン汁 (または柑橘汁)  | 小さじ1~ |
| 本醸造醤油          | 小さじ1  |
| 粒マスタード         | 少々    |

#### (下・生椎茸で) 2人分

|     |    |
|-----|----|
| 生椎茸 | 6枚 |
| 天然塩 | 少々 |
| 水   | 適宜 |

(マリネソースはほぼ同じ)

※塩漬けケッパーは水を2~3回替えて15分ほど塩抜きする

#### 【つくり方】

- 1) マリネソースをつくる ミニトマトは小さめにざく切り (繊維をつぶさぬように)、イタリアンパセリはみじんぎり、塩抜きしたケッパーは細かくみじんぎりにする
  - 2) ボールに 1) を入れてオリーブオイル、醤油、レモン汁、マスタードをいれてよく混ぜておく (味見して少々しょっぱめにしておく) 冷しておく
  - 3) かつおの刺身は食べる直前に薄くスライス。皿に重ならないように並べ上からうすく塩をふっておく
  - 4) 冷えたマリネソースをかけてできあがり。かつおの色が変わるのですぐソースをかけたらずぐ食べる (生椎茸の場合)
- 1) 椎茸は半分に削ぎ切りに二等分する。
  - 2) フライパンに重ならないよう並べ塩、本の少々の水を入れてフタをして蒸し煮する。たまにひっくり返し4~5分で白い部分が透明になればok. 冷えたらマリネソース (椎茸には醤油はなし) をかけていただく