

Carpaccio di pomodoro

トマトのカルパッチョ



【材料】 2～3人前

トマト	2玉～
アサクラ EVO	大さじ2～
コンチェントラートデルマーレ	適宜
野生のオレガノ	適宜

※お好みでコショウ

EVO とは

エキストラバージンオリーブオイルの略

YouTube アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.14 より

【作り方】

- 1) トマトは繊維に直角に輪切りする（出来るだけ薄くするのがコツ）
- 2) フラットなおお皿になるべく重ならないように広げるように敷き詰める
- 3) 上からお好きなアサクラ EVO をたっぷりかける
- 4) さらにコンチェントを均一にふり、野生のオレガノ、お好みでコショウをふる

※ すぐ食べる場合は冷えたトマトで。

時間があるときは皿に盛りつけたものを冷蔵庫で冷やすと味がしみて
さらにおいしい