

料理名

真鯛のカルパッチョとズリのソース

使用する食材と分量

(4人分)

※和歌山県産農産物の食材には★印を明記

料理写真



- ★ 真鯛 200g
- ★ 梅干し 10g (1/5)
- ★ 温州みかん 100g (1/5)
- フロッピーーストラウト 3g
- ★ トマト 50g (1/6分)
- 黒こしょう 0.1g
- 塩 0.4g
- オリーブオイル 5cc

作り方/調理時間 (15) 分

- 1、真鯛をうすくスライスにする
- 2、梅干しの種を取り、みじん切りにする
- 3、みかんのうす皮を取り、半分のみじん切りにし、残りはトッピング用に1cmくらいに切る
- 4、トマトはトッピング用に1cm角くらいに切る。
- 5、ストラウトは洗っておく
- 6、2とオリーブオイル1ccと黒こしょうを混ぜておく
- 7、3とオリーブオイル1ccと黒こしょうと塩0.1gを混ぜておく
- 8、1を用になるように盛りつけ、残りの塩、オリーブオイル、黒こしょうをふりかけ、真鯛中に残りの鯛を花になるようにする。
- 9、8の用にした鯛の上に6と7を交互にのせる。
- 10、3と4と5をトッピングして出来上がり

応募作品のポイント

- 和歌山県の名産の真鯛、梅干し、みかんをメインに使用したこと。
- みかんのフルーティーな甘めのソースと梅干しの酸味の交わったソースを使用したことで、甘じょっぱい味わいに仕上げたこと。
- 火を使わないので手軽に作ることもできる。