

recipe 1

ピリ辛香味オイルが交かいてる

# たことキュウリのカルパッチョ



## 材料 (1皿3~4人分)

### ① (ソース)

- ・EVオリーブ油...大さじ4
- ・にんにく...1/2片(みじん切)
- ・セロリ茎...10cm(みじん切)
- ・にかのつめ...1本分
- ・タイム...1本(フレッシュ)
- ・塩...小さじ1/2
- ・レモン汁...小さじ1/2
- ・あらびき黒しょう...少々

### ② (具材料)

- ・ゆでたこ(さしみ用)...150g
- ・ミニトマト...4個(スライス)
- ・枝豆...15粒
- ・ラディッシュ...1個(斜めスライス)
- ・きゅうり...10cm(2mm角みじん切)



① フライパンに①を入れ弱火でじっくり火にかける途中フライパンをゆわめながら香りを出す。



② セロリがずき通って辛みが出たら火を止め耐熱容器に移し蒸熱をとる。レモン汁を加えまぜ合わせる。



③ たこもうたスライスしお皿にならべる。



④ 切ったきゅうりとラディッシュを塩水にさらす。



⑤ ④の水気を切り③のたこの上に盛りつける



⑥ トマト、枝豆も盛り②のオイルやセロリをまわしかけ、仕上げにブラックペッパーをかける。