

カルパッチョ

パーティーの前菜におすすめです。



できあがり 2人分

材料

鯛刺身用	100g
粗挽き黒こしょう	少々
塩	少々
万能ねぎ	適量
スプラウト	1パック

<A>

しょうゆ	大さじ1
わさび	少々
オリーブ油	大さじ3
白ワイン	小さじ1/2
いりごま白	大さじ2

作り方

- ① <A>を混ぜドレッシングを作ります。
- ② 薄切りにした鯛を皿に敷き、軽く塩、こしょうをふり①をかけいりごま白、万能ねぎ、スプラウトを散らします。