hacco recipe No. 25

柿とスモークサーモンのカルパッチョ

医者いらずといわれるほどの柿

ビタミンＣやカロテンが豊富です！

そのまま食べるだけでなく、
料理との相性もバッチリ！

スモークサーモンの塩味と柿の甘さが
絶妙のハーモニーを奏でる秋の1品です！

塩麹が旨味を醸します！

■材料（４人分）

柿	1個
スモークサーモン	50g
紫玉ネギ	1／4 個
レモン	1個
水菜	1／2 株
★ 塩麹	大さじ2
★ オリーブオイル	大さじ2
★ レモン汁	大さじ1．５
パセリ	適宜
粗挽き黒こしょう（あれば、粒のﾋﾟﾝｸﾍﾟｯﾊﾟｰ）	適量

■つくり方

①柿は皮をむきヘタを取って、縦に 16 等分。そのうち２切れをドレッシング用に粗みじんにする。スモークサーモンは、14 等分。紫玉ネギは、薄くスライスして水にさらす。レモンは、１／３を使い薄くスライスして、扇方にカット。残り２／３はドレッシング用（★）に絞る。水菜は２㎝にカット。

②①で粗みじんにした柿と★をよく混ぜてドレッシングをつくる。

③器の下に水菜をしいて、柿・サーモン・紫玉ネギ・レモンを並べる。パセリと粒こしょうを散らして完成。

＊スモークサーモン以外に、生ハムを使っても
とっても美味！！

＊レモンは、皮も使うので、「国産」もしくは「防腐剤(防カビ剤)不使用」のものを選ぶ。

@2021 Yuki Hijikarta