

## セロリとイカの タップナードソース和え



タップナードは作っておくと、和え物やソースに応用が利いて便利です。  
タコ、鶏むね肉、ゆで卵などの素材にもよく合います。

### 材料 (4人分)

イカ…80g

セロリ…100g

GABAN® ブラックオリーブ種抜き…30g

GABAN® ケーパース…6g

GABAN® フィレアンチョビ…3g

GABAN® オリーブオイルEXバージン  
…5ml

### レシピ (所要時間:20分)

- ① イカは内臓を取り除いて皮をむき、半分に開いて鹿の子状に切り込みを入れ、3角形に切る。
- ② セロリはスジを取り除き、1cm幅の斜め切りにする。
- ③ 鍋に湯を沸かし、①、②をサッと湯通しし、ザルに上げて冷ましておく。
- ④ ブラックオリーブ、ケーパース、アンチョビはみじん切りにしボウルに入れ、オリーブオイルを加えて混ぜる。
- ⑤ ④に③を入れて和え、器に盛りつける。