

白身魚のカルパッチョ パイナップルのサルサソース



甘酸っぱいパイナップルがトロピカルなサルサソース！
唐辛子の辛みとケーパースのほろ苦さが味を引き締めます！

材料（4人分）

刺身用鯛…100g

●パイナップルサルサソース

パイナップル…90g

紫玉ねぎ…10g

A **GABAN® パクチーみじん切り**…0.5g

GABAN® ケーパース…15g

GABAN® カエンペッパー荒挽…0.3g

レモン汁…5ml

GABAN® オリーブオイルEXバージン
…5ml

ベビーリーフ…15g

レシピ（所要時間:15分※）

- ① パイナップルは5mm角に切る。
紫玉ねぎはみじん切りにする。
- ② ボウルに①、Aを入れて混ぜ、冷蔵庫で
30分ほど休ませる。
- ③ 鯛は薄いそぎ切りにする。
- ④ 器に③を盛りつけ、②をかけ、ベビー
リーフをのせる。

※②の時間は含みません。