

クスクスとビーツ、帆立のサラダ仕立て



ビーツ缶詰の汁を利用してクスクスを戻すと鮮やかなピンクに。ディルは魚介の隠し味、臭み消しとして重宝します。



🕒 材料 (6人分 ※画像は2人分)

al badia クスクス…50g
Libby's スライスビーツ(缶詰)…50g
ビーツの汁…25ml
水…10ml
白ワイン…15ml
GABAN® オリーブオイルピュア…10ml
帆立貝柱…100g
塩…適量
GABAN® オリーブオイルピュア…10ml
GABAN® デイルウィードホール…0.8g
レモン汁…10ml
塩…適量

🍲 レシピ (所要時間：30分※)

- ① 鍋にビーツの汁、水、白ワインを入れて火にかけ、ひと煮立ちしたらボウルに移してクスクス、オリーブオイルを入れて混ぜ、蓋を少しずらして乗せ、15分ほど蒸し器にかけ、ほぐして冷ましておく。
- ② スライスビーツは3mm角に切る。帆立貝柱に塩をふる。フライパンにオリーブオイルを熱して帆立を焼き、冷めたら5mm大に切る。
- ③ ①のボウルに②、ディルウィード、レモン汁を入れて混ぜ、塩で味を調える。

※冷ます時間は含みません。