



# カンタンっ♪ おいしい♪ お魚クッキング



## タコの和風カルパッチョ



ピリッとやみつき♪



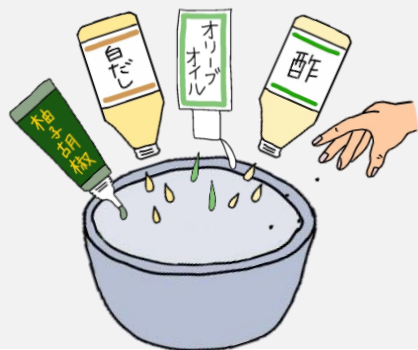
【材料 2人分】

- ・ 茹でダコ 約150g
- ・ 青じそ 適量
- ・ 生姜 適量
- ・ みょうが 適量

- ①
- 白だし 小さじ2
  - 酢 小さじ1
  - オリーブオイル 小さじ2
  - 柚子胡椒 小さじ1/3
  - 砂糖 ひとつまみ

### 1 ドレッシングを作る

①を全てボールに入れ、しっかり混ぜる。



### 2 タコを切る

茹でタコを麺棒で叩く。断面が波状になるように、包丁を上下にうねらせながら削ぎ切りにする。

! POINT!  
繊維を壊して柔らかくするよ

! POINT!  
調味料が絡みやすくなるよ



### 3 香味野菜を切る

みょうがは縦半分になり、根本を三角形に切り落とし、切り口を下にして縦に千切りにする。青じそと生姜は、千切りにする。

! POINT!  
根本を切ると1本1本ほぐれやすくなるよ

! POINT!  
重ねて巻くと切りやすいよ

! POINT!  
スライスしたら、何枚か少しずつしながら重ねて切ろう



### 4 盛り付ける

2を盛り付け、上からドレッシングをかける。最後に3を飾る。

