

鯛とセロリのカルパッチョ マッサソース

お祝いのテーブルに映える、ポルトガルのマッサソースのカルパッチョ。

調理時間

10分

1人当り

80kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>



●材料 (2人分)

- ・鯛刺身 (刺身用)……………1冊
- ・セロリ……………1/4本
- ・オリーブオイル……………適宜



POINT ①
マッサ (マッサ・デ・ピメン
タオン) とは、塩漬けた
赤パプリカをペーストした
ポルトガルの伝統的な
万能調味料です。

- A
- ・マッサソース……………大さじ1
 - ・レモン汁……………小さじ1

●作り方

- ① 鯛はそぎ切りにし、皿に並べる。
セロリはみじん切りにして中央に盛る。
- ② Aを混ぜあわせ、鯛にかける。
オリーブオイルを
まわしかける。



東信水産お魚かんたんレシピ

料理 渡部 和泉

お魚かんたんレシピTOPへ戻る