

ホタテと塩麴の カルパッチョ風サラダ



おすすめワイン

アーサー・メッツ・クレマン・ペル・ノワール
/アーサー・メッツ

A.METZ CREMANT Perle Noire

フランス 750ml

ワインのほのかな苦みと酸味が、グレープフルーツに寄り添って相乗効果。塩麴でふっくらと仕上げたホタテと、ピノブランの特徴であるふっくらとした味わいがよくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (3~4人分)

ホタテ貝柱(刺身用)	9切れ
塩麴	大さじ1
エクストラバージンオリーブオイル★	大さじ1
ベビーリーフ	適量
レディサラダ	適量
ピンクペッパー★	少々
ディル(フレッシュ)	少々

<カルパッチョソース>

エクストラバージンオリーブオイル★	大さじ2
塩麴	大さじ1
グレープフルーツ果汁	大さじ1
白ワインビネガー★	小さじ1
塩★	少々
こしょう★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①ホタテは、厚さ半分になり、塩麴とエクストラバージンオリーブオイルをまぶし、1~2時間おく。
- ②皿の中央にベビーリーフと、薄くスライスしたレディサラダを盛り、まわりに①のホタテを並べる。
- ③カルパッチョソースの材料をすべて混ぜ合わせて全体にまわしかけ、ピンクペッパーとディルを飾る。