

<前菜 魚>

Poulpe mariné aux calamansi (タコのカラマンシーマリネ)

材料 (4~6人分)

ゆでたこ

プチトマト 6個

紫玉ねぎ 1/6くらい

生姜みじん切り 小さじ1

セロリ 5センチ

パクチー お好みで

ぶどう 6個程度

アーモンドスライス 適量

●マリネ液

カラマンシーヴィネガー 大さじ2

ナンプラー 小さじ2

オリーブオイル 小さじ1

カイエンペッパー 少々

(一味でも)

塩 少々

食べやすい大きさに切り、酢、塩を少々振りかけて軽くもんでおく。

(下味)

8等分くらいに切っておく

繊維に添ってごく薄切り

なるべく細かいみじん切り

なるべく細かいみじん切り

半分に切る

軽く炒って焼き目をつけておく

作り方

1. マリネ液を作る。カラマンシー、ナンプラー、カイエンペッパーを合わせて混ぜ、オリーブオイルを少しづつ垂らしながら入れてまぜ、マリネ液を作る。必要なら塩で味を調える。
2. 切って準備したゆでたこからパクチーまでを合わせ①であえて冷やしておく。
3. ②を盛りつけて、ぶどう、アーモンドスライスを散らして完成。

*ゆでたこに下味をつけておくとマリネ液で漬けたときに味のなじみがいいです。

