

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



## 鯛のカルパッチョ華仕立て

材料 (4人分)

鯛(刺身用) ..... 200g  
ラディッシュ ..... 4個  
ピンクペッパー ..... 適量  
ブラックペッパー ..... 適量  
ディル ..... 適量  
レモンの皮 ..... 適量

塩 ..... 小さじ1/2  
砂糖 ..... 小さじ1/2  
A レモン汁 ..... 小さじ2  
オリーブオイル ..... 大さじ2  
ブラックペッパー ..... 適量

作り方 (調理時間: 約10分)

- 1 ラディッシュは薄くスライスして水にさらしておく。
- 2 鯛を薄く削ぎ切りにする。
- 3 ラディッシュの水気を切り、花びらのように土台を作る。
- 4 鯛の切り身を3枚程くるくる巻いて花のように作り、③の上にのせる。刻んだレモンの皮、ディル、ピンクペッパー、ブラックペッパーを散らす。
- 5 【A】をよく混ぜてドレッシングを作り、上にかける。

華やかな見た目に心ときめく！  
特別な日にふさわしい、アートな一皿

〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
エクストラバージンオリーブオイル

