

## SUDACHI RECIPE 01

### トマトとホタテのカルパッチョ

サルサヴェルデとすだちぼん酢

心地よい酸味のすだちぼん酢がハーブの爽やかなアロマをまとい、ホタテとトマトの甘味と一体となったアペタイザーです。サルサヴェルデソースはお肉にもよく合います。



#### 材料

トマト（小～中サイズ）－ 2個  
カールトマト（小～中サイズ）－ 2個  
ホタテ－ 4個  
バジル－ 5枚  
マイクロバジル－ 適量  
シブレット－ 適量  
塩－ 適量  
白胡椒－ 適量  
サルサヴェルデソース\*－ 15cc  
すだちぼん酢－ 15cc  
エキストラヴァージンオリーブオイル－ 10cc

#### \* サルサヴェルデソース 材料

イタリアンパセリ－ 5パック  
パセリ－ 1/2束  
レモン果汁－ 1/3個  
アンチョビ－ 2枚  
ケイパー塩漬け－ 10粒  
エキストラヴァージンオリーブオイル－ 150cc  
塩－ 適量  
白胡椒－ 適量



#### 作り方

1. サルサヴェルデソースを作る。ケイパー塩漬けは洗って塩を落とししておく。ミキサーかハンドブレンダーに全ての材料を入れ攪拌し、味見をして塩を加え、ボウルで急冷する。
2. 新鮮なホタテを、オリーブオイルを引いたフライパンで両表面のみ焼き、冷やす。
3. トマト、ホタテをスライスして器に盛り付け、塩、白胡椒をする。
4. バジルとシブレットを散らし、オリーブオイルをかけ、仕上げにサルサヴェルデソースとすだちぼん酢をかける。

#### CHEF'S POINT

トマトはよく熟れたものを使う。  
ホタテは火を入れすぎず、強火で表面だけを焼く。