

COLD APPETIZER/SALAD

白身魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット

レストランで長く愛されている
カルパッチョ。

美味しいEXVオリーブオイルで作るレモンのヴィネグレットは、白身のお魚なら幅広く合わせる
ことができます。新鮮なお魚が手に入った時には是非
作っていただきたい前菜。

きゅっと冷たくしてテーブルに運びましょう。
レモンヴィネグレットは魚介のサラダにもよく合
い、冷蔵庫で2週間ほど保存できます。



材料

4人前

白身魚 : 200g
塩・白胡椒 : 適宜
レモンヴィネグレット : 大さじ2~3杯

アンディーブ : 0.5個
アサツキ (小口切り)
ディル・ピンクペッパー (もしあれば) : 適
宜

レモンヴィネグレット
レモン果汁 : 50cc
EXVオリーブオイル : 150cc
塩 : 2g
オーガニックレモンの皮 : 4分の1個分 (あ
れば)

作り方

Step 1

レモンビネグレットを作ります。

レモン果汁に塩とオーガニックレモンの皮のすりおろしを入れて、混ぜます。

塩が大体溶けたらEXVオリーブオイルを合わせます。



Step 2

サクになった白身魚を、3~4mmの厚さにスライスして、お皿に並べます。

Step 3

並べた白身魚に塩と白胡椒をふり、レモンビネグレットを塗ります。

Step 4

1cm幅に切ったアンディーブと小口切りにしたアサツキ、ディルをちらし、ピンクペッパーも指で少し潰しながら散らします。

冷たい方がおいしいので、よく冷えたお皿に盛り付けます。

関連アイテム



【サルバーニョ イタリア産EXVオリーブオイル】
イタリアの国際コンクールで優勝の実績がある、EXVオイル。手摘みの有機栽培オリーブの実から搾られるため、大変まろやかで芳醇な香りを持っています。パンにつけても、ヴィネグレットのベースとしても最適です。
(100ml ¥950 / 500ml ¥1,700)