

## 鱧の彩りカルパッチョ



### ▼材料（2人分）

- 鱧（ハモ） ……1/2 尾
- 生わかめ ……100g
- 枝豆 ……100g
- トマト ……1/2 個
- すだち ……2 個
- 白ごま ……大 4
- 山椒粉 ……少々
- A：
  - ・ マヨネーズ ……大
  - ・ 薄口醤油、砂糖 ……各大 1
  - ・ 塩 ……適量

### ▼作り方

- ① 鱧は湯引きをする。
- ② 皿に一口大に切った生わかめ、茹でて鞘から出した枝豆、さいの目に切ったトマトと①の鱧を盛る。
- ③ 白ごまを炒ってすってすだちの絞り汁とAを混ぜたものをかけ、山椒粉を振る。