美和のレシピ♪

『ピクルスdeたこのカルパッチョ』

≪材料≫

刺身用たこの足・・・・・・１本
『三重の和ぴくるす』・・彩よく３本
ピクルス液・・・・・・大さじ４
オリーブオイル・・・・・・大さじ２
イタリアンパセリ・・・・・あれば

≪作り方≫

①玉ねぎをスライスする。
辛みが気になるようなら水にさらす。
②『三重の和ぴくるす』を１/２～１/３の長さにし、１センチ幅で薄く切る。
③よく水を切った①②を混ぜ、ピクルスが漬かっていた液とオリーブオイルで和える。
④たこを薄くスライスし、お皿に並べ真ん中に③を盛る。

美味しいde酢　山二造酢　http://www.yamani-vinegar.com