

鰹のタリアート

SERVES:2

材料 刺身用の鰹 1 節(約 300g)、ニンニク 1 かけ、青シソ 2 束、茗荷 2 個、生姜 1 かけ、ミニトマト 8 個
タレ：ゆず村のポン酢（お気に入りのポン酢で OK）、EV オリーブ油、塩胡椒

- 1、鰹の両サイドを切り落とす。(焼いたとき火が通りすぎるので)。残りに塩胡椒して色よく焼き付け、氷水を張ったボウルで冷やす
- 2、ニンニクをスライスしてオリーブ油でカリッと揚げる
- 3、青シソ、茗荷、生姜の千切り、ミニトマトは 2 つ切り
- 4、器に半分量の香味野菜を敷き、鰹を並べたら青シソ、茗荷、生姜の千切り、揚げたニンニクスライスを散らして、ミニトマトをトップに飾る
- 5、ゆず村のポン酢、最高に美味しい EV オリーブ油を回しかける

※ニンニクを揚げたオイルはこちらに使っても良いし、取っておいてガーリックオイルとして使用可能

🍷 ワインとのマリージュ

イタリア・シチリア島のトラットリア・ダ・ニーノの絶品の鮪カルパッチョにインスパイヤされて作ってみました。鰹の旬は 4〜5 月、8〜9 月。イタリアのスパイシーなミディウム・ボディの辛口ロゼが合います。

