

ぶりの生ハム燻製風味のカルパッチョ 2種類の胡椒の香り

* 材料 (2人前)

★ぶりの生ハム燻製風味 … 1パック
 オニオン … 1/2個
 (スライスして水に晒しておく)
 水菜 … 1/6束
 (食べやすくカットして水に放す)
 小ネギ … 1/6束 (小口にカットしておく)
 EVオリーブオイル … 大匙1杯
 黒胡椒 … 適量
 柚子胡椒 … 適量
 蕪 … 1個
 (横薄切りにして軽く塩をしてしなりとさせる)
 根菜の漬物 2~3種
 [ニンジン・カブ・ダイコン・ゴボウなど]
 … 適量 (あられ状にカットしておく)

* 作り方

- 1.ぶりの生ハム燻製風味を水気を切った蕪と交互にらせん状に盛り付ける。
- 2.水気を切ったオニオン・水菜・小ネギを山にしてぶりの上にのせる。
- 3.その周りに、あられ状に切った根菜の漬物をあしらう。
- 4.ぶりの生ハムの上に柚子胡椒を少しずつのせ、EVオリーブオイルをまわしかける。
- 5.黒胡椒の粒を振って仕上げる。

【料理時間:約40分】



ぶりの生ハム燻製風味

脂ののった石巻産天然ブリを、上質な生ハムのような香深い燻製風味に仕上げました。常温で解凍、もしくは流水解凍して、サラダなどにトッピングしてお召し上がりください。



- 製造元: (株)ヤマトミ
- 商品容量: 70g
- 賞味期限: 冷蔵5日、冷凍3ヵ月
- 販売価格: 500円(税込540円)
- ★アレルギー/なし

海のハモン・セラーノを
和と洋のスパイスでより香り高く

見た目はまさに、スペインの生ハムそのまま。脂ののった赤身の味わいは、高品質の豚肉に引けを取りません。燻した香りを、より上品なものにしているのが九州特産の柚子胡椒とスパイシーな黒胡椒。さらに、エクストラバージンオリーブオイルの芳醇な風味がそのすべてをまとめ上げています。シャキシャキの野菜をたっぷりとのせて味わうのがおすすめです。

Chef



ホテルメトロポリタン仙台
フランス料理 料理長

渡邊 隆

調理の
ポイント

とても簡単にできるレシピなので、食器や盛り付けなどで工夫を。オニオンや水菜などの野菜は高さをつけて立体的に盛り、根菜の漬物は彩りを考えて配置してみましょう。