

「シンディースイート」と ホタテの中華風カルパッチョ

トマトのレシピ



形も味わいもぴったり

材料（4人分）

「シンディースイート」……………6～8個
 ホタテ貝柱（刺身用）……………6～8個
 ネギ（白い部分）……………6cm
 A（酢……………大さじ1
 しょうゆ……………大さじ1
 砂糖……………小さじ1
 ゴマ油……………大さじ2
 コリアンダー……………少々

作り方

- ① 「シンディースイート」はヘタを取って厚さ5mmの輪切りにします。
- ② ホタテ貝柱は厚みを3等分にスライスします。
- ③ ネギは長さを半分に切って縦に切り込みを入れ、芯を取って繊維にそってごく細いせん切りにし、水にさらして水気を絞ります。
- ④ (1)と(2)を交互に重ねながら器に形よく盛りつけ、(3)の白髪ネギをのせてコリアンダーを飾ります。食卓でよく混ぜたAのたれを回しかけていただきます。

ワンポイント

「シンディースイート」は輪切りにするとちょうど一口サイズで食べやすく、カルパッチョにぴったりです。