



タコのライムマリネ



材料(4人分)

- ・ 茹でタコ 200g
- ・ 紫玉ねぎ 少々
- ・ トマト (フルーツトマト) 60g
- ・ ブラックオリーブ 8粒
- ・ パセリ 少々
- ・ ライム果汁 1個分
- ・ エクストラヴァージンオイル 小さじ1
- ・ 塩・胡椒 少々
- ・ はちみつ 小さじ1



作り方

1. ライムの芯を抜きカジュッタで軽く攪拌したらオリーブオイルとはちみつを加えさらに攪拌する。(ドレッシング用)
2. 茹でタコは小さめのぶつ切りにする
3. 紫玉ねぎは細かいみじん切りにする
4. トマトは1センチ角にカットする
5. ブラックオリーブは三等分に輪切りにする
6. パセリはみじん切りにする
7. 材料を混ぜて盛り付け、食べる前にライム果汁をかけてよく和える

(タコは早くにライム果汁と和えると固くなってしまいますので、提供時にかけてまぜる演出をするとよい)

果汁搾り機 カジュッタ

CAJYUTTA

