

カルパッチョ(和風)

【材料】(4人分)

刺身用の鮮魚(柵) 1柵
ポン酢 50ml
アンチョビー(塩漬け) 3尾
マヨネーズ 適量
パプリカ(赤・黄) 各1/4個
浅葱
ベビーリーフ 適量

【作り方】

- ① 魚はカルパッチョ用に薄いそぎ切りにし、平皿に並べておく。
- ② アンチョビーは細かく刻み、ポン酢と合わせておく。
- ③ 浅葱は細い小口切りにしておく。
- ④ パプリカは半分に割り、中の白い部分は取り除き、細かいみじん切りにしておく。
- ⑤ ①の上から②のドレッシングを回しかけ、パプリカ、浅葱マヨネーズを飾り仕上げる。ベビーリーフを添える。

【参考】カルパッチョとはどんな料理？

カルパッチョ(Carpaccio)はイタリア料理であり、本来は生の牛ヒレ肉の薄切りに、チーズもしくはソースなどの調味料をかけた料理の総称である。

真っ赤な牛ヒレ肉の色とソースの白が、まるでイタリアの画家ヴィットーレ・カルパッチョ(15世紀末~16世紀初頭・ヴェネツィア派の代表)の描く絵に似ていることから、この名がつけられた。

イタリアではカルパッチョといえば基本的には肉である。イタリアで魚介類のカルパッチョが見られるのは、日本からに逆輸入されたものである。

鮪(ハマチ、ツバスなども)、真鯛、鮭ほか、貝柱、蛸など、刺身となるものならどれも美味しく作れます。

