

## タコ魚醤 たこと塩昆布のカルパッチョ



### 材料(4人前)

◎生たこ……………200g	◎オリーブオイル……………120cc	◎水菜……………8本
◎タコ魚醤……………40cc	◎パセリ……………2枝	◎塩昆布……………10g
◎にんにく……………2片	◎万能ネギ……………1本	◎ミニトマト……………4ヶ

### 作り方

- ①たこを肉叩きで叩き、ガスで直火であぶり、表面を軽く焼きます。焼いたら氷水につけ冷まします。
- ②タコ魚醤をボールに入れオリーブオイルを加えてホイッパーで混ぜてから、塩昆布、にんにくのスライス、パセリのみじん切り、万能ネギを加えてマリネ液を作ります。
- ③たこを薄切りにして、②のマリネ液をかけ30分程つけておきます。
- ④ミニトマトを1/6に、くし切りにします。
- ⑤皿にたこを並べ、マリネ液をかけ、ミニトマト、水菜を散らして完成です。



### ここがポイント

醤油を使用するよりもタコ魚醤を使用することで、タコ魚醤の持っている香り・甘みが出て、とてもまろやかなマリネ液になります。マグロの刺身を使ったカルパッチョのソースとしても応用がききますし、ホッキ・ウニの魚醤を使用しても美味しくいただけます。



レシピ開発者:西洋料理講師 中村竜司