



## ハマチとバジルのカルパッチョ

### ・材料 (4人分)

刺身	28切
パプリカ (赤)	1/4個
バジルの葉	10枚
エクストラバージンオリーブオイル	大さじ3
リンゴ酢	大さじ3
塩	小さじ1
コショウ	少々

### ・作り方

- ① パプリカをせん切りにして、塩少々でもんでおく。
- ② エクストラバージンオリーブオイル、リンゴ酢、塩、コショウにバジルのみじん切りを加え、よくまぜる。
- ③ 盛り皿を用意し、刺身1切れずつ、作ったオイルにくぐらせ、盛り付けていく。
- ④ 最後に残ったオイルを、盛りつけたハマチの上にかけていき、塩もみしておいたパプリカを飾りつける。