



※写真はイメージです。

あっという間におしゃれなイタリアンに変身!

わさび香るまぐろのカルパッチョ

材 料 (4人分)

パルメザンチーズ	適量	
まぐろ(刺身用)	100g	
にんにく	1片	
A	レモン汁	小さじ1
	バルサミコ酢	小さじ1/2
	オリーブ油	大さじ1
	ハウス 特選本香り 生わさび	小さじ1/2
	塩	小さじ1/4
ルッコラ	適量	

作り方

1. パルメザンチーズは薄くスライスしておく。
器ににんにくの切り口をこすりつけ、まぐろを並べる。
2. Aを混ぜ合わせ、1に回しかける。(ドレッシングを少しだけ残す。)
3. ルッコラとパルメザンチーズをのせ、残しておいたドレッシングをかける。