

# 白身魚の カルパッチョ



マルデフラデス  
MAR DE FRADES 2011  
SPAIN   
750ml

鮮やかな黄色。洋ナシ、ふじりんごのトロピカルで混じり気のないアロマ。口に含むと非常にフレッシュで洋ナシや林檎、カモミールのようなアロマにMAR DE FRADES特有の塩やユーカリの香りが広がります。

## 材料 (4人分)

- ・白身魚(刺身用スライス) 1さく
- ・ベビーリーフ 1パック
- ・ディル 2枝
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・白ワインヴィネガー 小さじ1
- ・塩 少々
- ・ローズベッパー 少々



## 【作り方】

- (1) ベビーリーフ、ディルは洗って混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- (2) オリーブオイルと白ワインヴィネガーを混ぜ合わせて塩で味をととのえる。
- (3) 白身魚を皿に盛り、(1)のをせる
- (4) (2) をまわしかけ、ローズベッパーを散らす。