

◎ 大根と蟹のサラダ ラビオリ仕立て

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

冬に美味しい大根と蟹を合わせたサラダをおもてなし用に仕上げました。



■材料（6人分）

<大根マリネ>

大根	輪切りの向きで2・5cmくらい
塩	適量
(甘酢)	
米酢	120ml
水	20ml
砂糖	大さじ2
塩	適量

<蟹サラダ>

大葉	10枚(1束)
Aエクストラヴァージンオリーブオイル	大さじ3
A塩	適量
Aパルミジャーノレッジャーノ	削ったもの 小さじ1 (粉チーズでもよい)
茹で蟹のほぐし身	120g
トッピング用	菊の花・セルフィーユ

1

大根は皮をむき、超薄い輪切り12枚にする。
(スライサーを使用してもよい)湯を沸かし少量の塩を加えて溶かし、大根の薄切りを5秒入れて取り出し、冷水に放つ。冷めたらキッチンペーパーで水けをふく。

3

大葉は1cmの色紙切りにし、水にさらして水けを切る。フードプロセッサーに入れ、Aを加えて滑らかになるまで攪拌する。

5

①の大根マリネに蟹サラダと菊花びらをのせて半月状にはさむ。表面にオリーブオイルを塗り、好みでハーブや菊の花びらを散らす。残った大葉オイルを添える。

2

甘酢の材料を鍋に入れて温め、砂糖を溶かし冷ましておく。
①の大根を甘酢に漬ける。(10分～数日)

4

蟹のほぐし身に②から適量を加えて箸などで混ぜる。

■ ポイント ■

大根は透けるくらいに薄く切ると中のハーブなどが透けて見えて美しく仕上がります。

蟹はズワイガニをゆでたものを使用しました。ほかには毛蟹など、味の濃い蟹がよく合います。蟹はちょっと贅沢というときは鶏のささみを茹でたもので作っても美味しいですよ。