

◎ ホタテのヴェリーヌ ◎

2022年11月のレシピ④
レシピ提供：シトロン ヨーコ先

お刺身用のホタテにいつものイタリア食材を混ぜてグラス仕立ての前菜に仕上げました。
簡単で華やかなのでクリスマスや年末のパーティーにもお勧めの1皿です。

■材料（2人分）

刺身用のホタテ	6個
フルーツマト (プチトマト3個で代用可)	1/2個
ケッパー	小さじ1/2
オリーブ	1個
レモン汁	小さじ1
EX.V.オリーブオイル	小さじ2
塩・コショウ	各適量
セルフィーユ(ハーブ)	1枝
ディル・バジル可	



1 ホタテは塩を振り5分置く。キッチンペーパーで水分を吸い取る。縦4等分に切る。

2 ケッパー・オリーブは粗めのみじん切り。フルーツマトは5ミリ角に切りキッチンペーパーの上に置く。セルフィーユは飾り用に少しとっておきほかは粗みじん切りにする。

3 ボウルにレモン汁・塩・コショウ・エキストラヴァージンオリーブオイルを入れてよく混ぜる。①②の材料を全て加えてざっくりと混ぜる。グラスに入れ、取っておいたセルフィーユを添える。



■ポイント■

- ◆ホタテに臭みがあるとワインと喧嘩してしまう。塩を振って少し置いておくことで臭みが抜けるのでしっかり水分を吸い取ってから使うとよい。
- ◆アレンジでホタテの代わりにスモークサーモンやタイの刺身でもよい。
- ◆ヴェリーヌはグラス仕立てのこと。デザートや前菜をグラスに盛り付けたもの。