

# たこのカルパッチョ、キウイソース

【98kcal/1人当り】

調理時間  
10分



甘酸っぱいソースとピリッとした玉ねぎスライスが、たこと好相性。  
かんたんにできてアツと目を惹く前菜です。

東信水産お魚かんたんレシピ

## 材料

(2人分)

茹でたこ(生食用)	160g
キウイ	小1個
玉ねぎ	1/4個
オリーブオイル	小さじ2
レモン汁・はちみつ	小さじ1
A 塩	小さじ1/2
こしょう	少々



## 作り方

1. 玉ねぎは薄切りにして水に5分ほどさらし、水気をしっかりきる。
2. キウイは皮をむいてごく切りにし、フォークでつぶす。Aを加え泡立て器で混ぜ、ドレッシングにする。
3. たこは薄切りにする。
4. 皿に玉ねぎを広げ、その上にたこを並べる。キウイドレッシングをかける。



## たこのカルパッチョ、キウイソース

東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>

料理 渡部 和泉

