

「白身魚のカルパッチョ パプリカのソース」

(4人前)

白身魚	200 g
パプリカ(赤・黄)	各 1/2 個
ピクルス	50 g
ケイパー	大2
エシャロット	50 g
ヴァージンオリーブオイル	100cc
ヴィネガー	30cc
塩・胡椒	
パセリ	

- ① パプリカをオーブンまたは直火で焼き皮をむき角切りにする。
- ② ピクルスは角切り、エシャロットは粗みじん切りにする。
- ③ ①と②をオリーブオイル、ヴィネガー、塩、胡椒で和える。
- ④ 白身魚をお皿に並べ③のソースをかけパセリをちらす。

