第39回全国豊かな海づくり大会あきた大会開催記念

秋田のさかなを食べようキャンペーン

旬の魚 鯛(たい) レシピ紹介

鯛のハーブカルパッチョ



【材料】2人前

- ・ハウス 香りソルトイタリアンハーブ(53g) ------ 小さじ1/2
- ・鯛(刺身用) ----- 1サク(130g)
- ・レモン汁 ------ 大さじ1
- オリーブ油 ------ 大さじ1

【作り方】

- ① 鯛は薄切りにします。
- ② 香りソルト、レモン汁、オリーブ油を混ぜ合わせます。
- ③ 皿に①の鯛を盛り付け、②をかけます。
- ・お好みでベビーリーフやミニトマトを飾っても良いです。





◎ 常全国豊かな海づくリ大会 あきた大会

海づくり つながる未来 豊かな地域 9月7日・8日開催

ハウス食品株式会社