

レシピ紹介

梅苺ソースのたけのこと生ハムのカルパッチョ

調理時間：20分

分量：2人分

対象食材：いちご、たけのこ

材料・分量

苺 10個

梅干し（蜂蜜梅）1個

☆しょう油 大さじ1

☆レモン汁 大さじ1

☆甘麴 大さじ2

☆オリーブオイル 大さじ1

☆黒コショウ 少々

ゆでたけのこ 300g

生ハム 10～12枚

青じそ（千切り）4枚

point

このレシピは以前、西鉄グランドホテルで入賞した「中華風キノコソースの豆腐ステーキ」で優勝した際、賞品としていただいたホテルのペアランチチケットをきっかけに生まれました。ビュッフェでいただいた筍のカルパッチョが美味しかったので、私流にアレンジしたものです。梅苺ソースが甘酸っぱくてとても美味☆ 筍の食感と生ハムの塩気がよく合います。コース料理の前菜に、ワインと共にいかがですか。火を一切使用しません。暑い夏におすすめです。

作り方

- ① 苺は水で洗い、へたを落としてから半分に切る。
- ② 梅干しは種を取ってから果肉を包丁でたたいておく。
- ③ ①と②を耐熱ボウルに入れて混ぜ、電子レンジで5分加熱し、冷ます。
- ④ ③の中に☆を加えてよくかき混ぜる。
- ⑤ ゆでたけのこは1cm幅に切り、皿に盛り付ける。
- ⑥ ⑤の上に生ハムをのせ、4のソースをかけ、仕上げに青じそを散らして出来上がり。

