

雄武産タコのカルパッチョ

【材料】4人分

茹でタコ足・・・300g

<下味>

コショウ・・・少々

オリーブ油・・・小2

レモン汁・・・1/2個



<マスタードソース>

粒マスタード・・・小2

オリーブ油・・・大1.5

コショウ・・・適量

バジル(乾燥)適量　　今回は「パセリ」

グレープフルーツなど・・・1個　　今回は「はっさく」

【作り方】

1. 茹でタコ足はタコの皮を削ぎ、大きさに合わせて薄切り又は斜め薄切りにし、水気を切って<下味>のコショウをし、オリーブ油、レモン汁を全体にかける。
2. グレープフルーツは皮ごと包丁でむき、一房づつ果実を切り出し、大きい場合は半分に切る。
3. マスタードソースを作る。
4. 1に3を全体に合わせ、冷蔵庫で冷たく冷やす。
5. バジルの葉を適量入れ混ぜ、食べる直前にグレープフルーツと盛り合わせる。

(タコの皮の削ぎ方)

