

# カツオの厚切り カルパッチョ

使用商品

ハインツ 1,060g シャリアピン



## 材料

- 120g カツオたたき
- 15g ルッコラ
- 40g ハインツ シャリアピン
- 15g パルミジャーノ・レジャーノ
- 1g ピンクペッパー
- 15g オリーブオイル
- 5g レッドキャベツスプラウト
- 適量 塩
- 適量 こしょう

## 作り方

1. 厚切りにしたカツオを器に盛る。
2. 塩、こしょうで下味をつけ、ルッコラ、スプラウトを盛り付ける。
3. ハインツ シャリアピン、削ったパルメザンチーズ、ピンクペッパー、オリーブオイルをかける。