

鯨のカルパッチョ



材料

※4人分の材料です。

材料	分量
鯨赤身肉	200g
鯨本皮	20g
トマト	1/2 個
玉ねぎ	1/2 個
にんにく	1/4 個
万能ねぎ	1/4 束
レモン	1/2 個
オリーブ油	大さじ 3
塩	適量
こしょう	適量

お好みでこしょうをふってもおいしくいただけます。

作り方

1 鯨赤身肉は繊維に逆らって 3mm の厚さに切る。

2 器に 1 を並べ、塩をふる。適当な大きさに切ったトマト、玉ねぎ、にんにく、小口切りにした万能ねぎをのせ、レモンを搾り、オリーブ油をかけて味をととのえる。