

料理名 柿のレモンマリネ

材料

(2人分)

柿(種なし) …2個

カブ…1個

リンゴ…1/2個

ミント…適宜

●マリネ液

レモン汁…大さじ2

オリーブ油(エクストラバージン) …小さじ2

塩…小さじ1/2



作り方

(1) 種なし柿で釜を作る。柿をふたと器に切り分ける。器の中身は丸くり抜いてから4等分に切る。

(2) カブは皮をむき、厚さ5mmの半月切りにして塩水(分量外)に漬け1時間ほど置く。軟らかくなったら水気を切る。リンゴは厚さ5mmの半月切りにする。

(3) ボウルでマリネ液の材料を混ぜ合わせ、(1)の柿の中身、(2)のカブとリンゴを入れて30分ほど味をなじませる。

(4) (1)の柿の器を置き、(3)のマリネを盛り付ける。(1)の柿のふたとミントを飾り出来上がり。