

媛スマのマリネじゃがいもを添えて



とろける媛スマのマリネ、
トマトの酸味のさわやかさ、
どっしりとしたじゃがいも・・・
海と里山の恵みの調和は美しい
風景を思い起こさせてくれるよう

【材料】(2人分)

- 媛スマ(刺身用).....1さく(100g程度)
- 塩.....少々
- 香草(タイム・バジルなど).....少々
- バルサミコ酢.....大さじ3
- じゃがいも.....1個
- クレソン.....1本(粗みじん切り)
- フルーツトマト.....2個(薄いくし形切り)
- オリーブ油.....大さじ2
- バルサミコ酢.....大さじ1 (A)
- 塩・こしょう.....適宜

【作り方】

- ①媛スマに塩をふり、30分程度おいたあと、水けを拭きとり香草を散らしてバルサミコ酢に浸しておく。
- ②じゃがいもを電子レンジにかけてペースト状につぶす(100gあたり2分加熱するとよい)・・・(1)
クレソンとトマトをボウルに入れ(A)で和えておく・・・(2)
- ③お皿に(1)を円形に敷き、その上に(2)→①の順に盛り付ける。こしょうをふってオリーブ油を回しかける。