

グランプリ

レシピ名: イチゴとタコのカルパッチョ 揚げ昆布添え



材料

・ たこ	100g	・ モッツァレラチーズ	5個
・ イチゴ	2個	・ 昆布	20g
・ プチトマト	2個	・ オリーブオイル	大さじ2
・ コーン	大さじ1	・ ブラックペッパー	少々

レシピ

- ① たこを茹でて薄く切ります。
- ② イチゴ、プチトマトを4等分に切ります。
- ③ 昆布を細切りにし、180℃の油でカリッとするまで揚げます。
- ④ 器に具材を乗せ、ブラックペッパー、オリーブオイルをかけ、最後に揚げた細切り昆布をのせて出来上がり。