

GABAN®

海老とタコのサルピコン



スペイン風魚介のマリネはスモークパプリカの香りと色がアクセント。
カクテルグラスに盛りつけておしゃれな前菜に。

材料 (8人分)

- ゆでダコ…200g
- 海老…150g
- 白ワイン…30ml
- GABAN® エルブドプロヴァンス…ひとつまみ
- 紫玉ねぎ…50g
- 黄パプリカ…50g
- きゅうり…50g
- GABAN® ブラックオリーブ種抜き…25g
- GABAN® スタッフトオリーブピメント入…25g
- マリネ液
 - レモン汁…15ml
 - ワインビネガー…15ml
 - GABAN® オリーブオイルEXバージン…30ml
 - GABAN® おろしにんにく…3g
 - 塩…適量
 - GABAN® ブラックペッパー荒挽…適量
- GABAN® スモークパプリカパウダー…少々

レシピ(所要時間：20分)

- ① タコは1cm幅、オリーブは半分に切る。
- ② 海老は背ワタを取り、鍋に白ワインとエルブドプロヴァンスと共にに入れて火にかけ、ゆでる。
- ③ 玉ねぎとパプリカは5mm角のみじん切りにする。きゅうりは皮をむいて同様にみじん切りにする。
- ④ マリネ液の材料を混ぜ、塩・ブラックペッパーで味を調え、③を混ぜる。
- ⑤ ①、②に④を合わせて混ぜ、冷蔵庫でなじませる。
- ⑥ 器に盛りつけ、スモークパプリカを散らす。

※味をなじませる時間は含みません。