

鯖のセビーチェ



材料(10人前)

【鯖を合わせる材料】

鯖 300g
イタリアンパセリ 0.8pc
オリーブオイル 20cc
ライムジュース 25cc(ライム 1/2 個分)
赤玉葱 1/3 個
塩・胡椒

【トマトのコンポート】

トマト 1個
蜂蜜 2.5g
白ワインビネガー 9cc
オリーブオイル 5cc
マスタードホール 適量
ピンクペッパー 適量
塩

【その他の材料】

オレンジ 1個
アボカド 1個
レモン汁 10cc
胡瓜 1/2 本
黒オリーブ 5個
ライム 1/2 個
ブラックペッパーあらびき 適量

作り方

【鯖の準備】

- ① 鯖を3枚に卸し、中骨を取り、皮目をガスバーナーで焼き、冷やす。
- ② ①の鯖を1~2 cm角切りにする。
- ③ イタリアンパセリ、赤玉葱をみじん切りにする。赤玉葱は水にさらして絞る。ライムは絞り、ジュースを取る。
- ④ ③と②を合わせて、オリーブオイル、塩、胡椒で味付けをする。

【トマトのコンポート】

- ① トマトを湯むきして、種を取り、1 cm角に切る。
- ② ①とトマトのコンポートの残りの材料と合わせて、塩で味付けをする。

【その他の材料】

- ① オレンジは皮をむき、房取りをして、それを1/2 にカットする。
- ② アボカドは1~2 cmの角に切りレモン汁、塩で味付けをする。
- ③ 胡瓜を縦 1/4 に切り、中の種の部分を取り除き、1 cm角に切る。
- ④ オリーブ1個を1/4 にカット、5個分カットする。
- ⑤ ライムを1/2 の半割に切り、それを1/10 にカットして、ブラックペッパーを少し振りかける。

【盛り付ける】

- ① グラスにトマトのコンポート、胡瓜、アボカド、オレンジ、鯖の順番で下の段から詰める。
- ② オリーブ、ライムを飾り仕上げる。