

鯛のマリネ

材料

- 鯛刺身用サク
- パプリカ 赤 1個
- パプリカ 黄 1個
- 玉ねぎ 大1個
- パセリ 少々
- オリーブオイル 適量
- かんたん酢 適量
- 塩 少々
- 胡椒 少々

作り方

- ① 鯛の刺身用のサクをそぎ切りに薄く切る
- ② そぎ切りにした鯛に塩、胡椒で薄く下味をつける
- ③ パプリカ（赤、黄）、玉ねぎは千切りにする
- ④ かんたん酢と②と③、オリーブ油、パセリのみじん切りを入れて
味を調え、器に盛る