

ホタテとアボカドのプリマベéra

名前: 河合 寧子 @ Cooking in トラテザ

調理時間:約10分 分量:4人分

薄切りのホタテ貝柱とアボカドをイチゴのドレッシングと合わせた春らしい料理。



Point

火を使わなくてもカンタンにできるオードブル。見た目も華やかで、食卓をおいしく美しく彩るメニューだと思います。

調理のコツ

イチゴを選ぶときは、中心まで赤い品種を選ぶと、ソースの色が鮮やかになります。

材料

ホタテ貝柱(生食用) 4個
アボカド 1個
イチゴ 4粒
あればセルフィーユ 4茎
レモン汁 大さじ1
塩 ひとつまみ
胡椒 少々

オリーブオイル 大さじ1

手順

- ① ソースを作る。イチゴを細かく切って、目の細かいザルに入れ、スプーンの背ですりつぶすかミキサーにかけてピューレ状にする。塩ひとつまみ、胡椒少々、レモン汁小さじ1、オリーブオイルを加え、よく混ぜて冷やしておく。
- ② ホタテ貝柱はかたく白い部分を取り除き、三枚の厚さに切る。アボカドを縦に、種に沿って切り込みを入れて2つに割る。皮を取り除き、横に5mmの厚さに切る。それぞれにレモン汁、塩胡椒をかける。
- ③ 皿にアボカドとホタテ貝柱を交互に並べて盛りつけ、まわりに【1】のソースを注ぎ、セルフィーユを飾って完成。

このレシピに合うワインは… シャルドネ (春にオススメ)

シャルドネの爽やかさがホタテのうまみとイチゴの甘酸っぱさを引き立てます。

