



～薄く切ってカルパッチョにしてみました～

<材料>4人分

よもぎ麩(半冷凍で薄くスライス4～5枚)

季節の野菜いろいろ 適量  
木の芽・ハーブ類 適量

(ワサビ醤油ソース)

刺身醤油 大3  
レモン汁 小2  
オリーブオイル 大2  
ワサビ 適量

<作り方>

- ① よもぎ麩は半冷凍で薄くスライスしておく。それを皿に盛り、季節野菜を上からのせる。
- ② ワサビ醤油ソースを作る。ボールに材料をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ①の上から②を回しかけ、木の芽、ハーブ類を飾る。完成。