



• FOR FOOD LOVERS •

オイル&ビネガー 9月のおすすめレシピ

September 2017

梨とサーモンのカルパッチョ



分量

4人

時間

15分

梨 1個	ピスタチオオリーブオイル 大1	イタリアンパセリ 少量
スモークサーモン 4枚	ホワイトバルサミコ 大1	
塩とコショウ 適量	チェリートマト 4個	

すぐに役立つレシピを
ツイートしています。

あなたのレシピも
ぜひご紹介ください。

<https://oilvinegar.jp/recipe/>



OIL&VINEGAR
株式会社エッセンス

東京都港区浜松町
2-10-1

Phone: 03-6450-1800
Email: info@essence-group.co.jp

店先に梨が並び始めましたね。簡単でおしゃれなカルパッチョです。
是非お試しください。

- ① 梨とスモークサーモンを交互に並べます。
- ② 塩とコショウをかけます。
- ③ ピスタチオオリーブオイルとホワイトバルサミコビネガー同量をかけます。時間があれば30分ほど冷蔵庫で冷やすと良いです。
- ④ イタリアンパセリとチェリートマトで飾り付けをします。

カルパッチョとは、イタリアのヴェネチア派の画家のヴィットーレ・カルパッチョが好んでいた生牛肉にパルミジャーノ・レッジャーノチーズをかけた料理が発祥と言われています。その後、お刺身や野菜、フルーツがベースのカルパッチョが多数生まれています。

White Balsamic Vinegar (ホワイトバルサミコビネガー) イタリア産

モデナのホワイトバルサミコビネガーは、フルーティーでさわやかな甘みがあり、柔らかく繊細な風味があります。料理の色を変えないため、とても重宝されます。お料理も選ばず、どんなお料理にも適応するので常備したい1本です。