



鯛三種～静岡の香りとともに～



<p>材料</p>	<p>【1人前分】 鯛（切り身） 3切 【もろみそ漬け】 (@20g) もろみそ 煮酒 みりん } 漬け地 クリームチーズ 【おかき揚げ】 柿の種 お茶の粉</p>	<p>【お茶のカルパッチョ】 油 お茶の葉 レモン 塩・こしょう しょうゆ 【つけあわせの野菜】 空豆 トマト 折戸ナス 玉ねぎ スプラウト</p>
<p>作り方</p>	<p>【もろみそ漬け】 ①鯛に包丁を入れ塩をあて、30分漬け地に漬ける ②クリームチーズに巻く ③つけあわせにトマトを添える 【おかき揚げ】 ①柿の種を砕き、お茶の粉を混ぜる ②①を鯛に付け、油で揚げる ③つけあわせに空豆を添える 【お茶のカルパッチョ】 ①お茶の葉を油で熱し、お茶のオイルを作る ②レモン、塩こしょう、しょうゆで味をつける ③鯛を少し炙り、②を絡める ④つけあわせに折戸ナスを添える</p>	
<p>おいしく作るコツ</p>	<p>新鮮な旬の野菜を使うこと！</p>	
<p>こだわった点</p>	<p>静岡の野菜と新鮮な鯛のコラボレーション</p>	