

## ほたてのカルパッチョ

### 材料

ほたて	8個
小葱	1本
玉葱	半分
紅玉葱	半分

### 【ソース】

オリーブオイル（エクストラバージン）	大さじ4
レモン汁（今回はポッカレモンを使用）	大さじ4程度
岩塩	適量

### 作り方

- ① ほたては、半分（輪切り）にします。小葱は、小口切りにします。  
玉葱と紅玉葱は、縦に半分にして輪切り（半月）に薄く切り、多めの水に浸し辛みを取り除きます。
- ② ソースは、オリーブオイルにレモン汁を攪拌しながら混ぜます。  
この時、お好みの酸味にしてください。（今回は、オリーブオイルよりレモン汁の方が少なめで仕上げました。）
- ③ 皿に玉葱と紅玉葱を敷き、その上にほたてを4枚並べ、②のソースを掛けてから岩塩をミルで振り掛けて、最後に小葱を散らしたら完成です。