

ほたてのピクルス

材料

ほたて	8個
ライム	半玉
ローリエ	1枚
ブーケガルニ	1パック
鷹の爪	1本
花椒(粒)	10粒
大葉(飾り用)	1枚

調味料

水	200ml弱
酢	100ml弱
砂糖	大きじ3
塩	小さじ1

作り方

- ① ほたては半分に薄く切り、ライムは2枚輪切りにして半月に切ります。
鷹の爪は種を取り除き、4等分に切っておきます。
- ② ライムの残りを絞って果汁にし、酢を加えて、合わせて100mlにします。
ほたての汁が出ていたら、そこに水を加えて200mlにします。
- ③ ②の2つを混ぜ合わせ、さらに砂糖と塩を加えてピクルスのたれを作ります。
- ④ ①の切ったほたてをバットに並べ、半月に切ったライム、ブーケガルニ、半分に切ったローリエを重ね、③のピクルスのたれを掛け浸し、花椒を加えて5日ほど寝かせます。



- ⑤ 中皿に大葉を乗せ、ほたてと①のライムを盛り付けたら完成です。
唐辛子や花椒も好みに合わせて盛り付けてください。