

## たこのカルパッチョ コンソメジュレ添え



2人分

タコ（白身魚のお刺身などお好みで） 60g（好きなだけ）

顆粒コンソメ 小さじ1/2

粉ゼラチン 3g

塩コショウ 少々

バルサミコ酢 大さじ1

しょうゆ 大さじ1/2

砂糖 小さじ1/3

ガーリックパウダー 少々

たまねぎ 15g

にんじん 20g

きゅうり 20g

レモンの皮 1cm幅で長さ10cmくらい

オリーブオイル 大さじ1/2~1

1) 水大さじ1（分量外）にゼラチンを振り入れふやかす。  
たまねぎ、にんじんは適当に切り1分ほどレンジで1分ほど加熱。

2) お鍋に、水100cc（分量外）とコンソメ、砂糖、ふやかしたゼラチンを入れて煮とかし、バルサミコ酢、しょうゆ、ガーリックパウダーを入れて火を止める。  
冷蔵庫で冷やし固める。

3) スピーディチョッパーにコンソメジュレ、オリーブオイル、にんじん、たまねぎ、きゅうり、レモンの皮を入れて細かくなったら、薄くスライスしたタコの上に盛り付ける。