

# 媛スマのタルタル

口の中でアボカドよりも先にとろける媛スマに感動！



## 【材料】（2人分）

- 媛スマ(刺身用)・・・1さく(100g程度/5mm角に切る)
  - アボカド・・・・・・・・・・1/2個(粗みじん切り)
  - 玉ねぎ・・・・・・・・・・1/2個(粗みじん切り)
  - クレソン(茎)・・・・・・・・2本分(5mm幅に切る)
  - バジルの葉・・・・・・・・3枚
  - バルサミコ酢・・・・・・・・小さじ1
  - レモン汁・・・・・・・・・・小さじ1
  - 塩・こしょう・・・・・・・・適宜
  - オリーブ油・・・・・・・・・・少々
  - クレソン(葉)・・・・・・・・2本分
- (A)

## 【作り方】

- ①媛スマに塩、こしょうをふり、よく混ぜて冷蔵庫で冷やしておく。
- ②(A)を合わせる。
- ③500mlペットボトルの底を切り、高さ5cmの型をつくる。お皿の真ん中に置き、①→②→①の順にスプーンで押さえながら入れ、3層にする。型をはずし、オリーブ油を回しかけクレソンの葉を飾る。周囲にバジルを散らし、塩、こしょうをふる。