



# すずきのカルパッチョ 焼きなす添え

見た目も夏らしい、さわやかな一品です。  
すずきの上品な味に、すだちがよく合います。

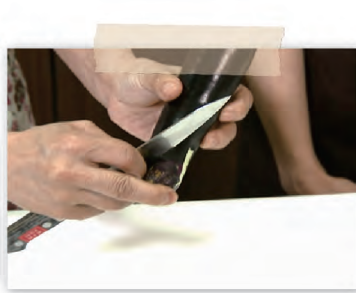
## [材料] 2人分

- すずき(刺身用) ————— 半身
- 長なす ————— 3本
- すだち ————— 3コ
- しょうが ————— 1かけ  
(すりおろす)
- うす口しょうゆ・みりん — 各大さじ3



## [作り方]

- 1 すずきをそぎ切りにする。
- 2 なすのがくを軽く取り、首の部分に一周切り込みを入れておく。
- 3 温めた魚焼きコンロに②を並べて、焼く。
- 4 ボウルにすだちを絞り、うす口しょうゆ、みりん、すりおろしたしょうがを入れ、混ぜ合わせる。
- 5 布巾を使って③の皮をむき、がくを除いて食べやすい大きさに切る。
- 6 熱いうちに⑤を、④につける。
- 7 すずきの上になすを盛りつけて、④をかければ完成です。



## おいしい すずき の選び方

- ① 肩と尻びれ付近が肥えているもの。
- ② 色つやがあり、目が澄んでいるもの。
- ③ 切り身は、身が澄んでいるもの。

すずきはこれから8月にかけて旬です。夏の白身魚といえばすずきと言われるくらい、脂がのって美味いんです。県内どこでもたくさん獲れます。どんな調理方法でも味を堪能できます。