山口県の株式会社日本フーズが作った

無添加とらふぐ生ハム 極を美味しく食べるレシピ

江口 慶シェフのおすすめレシピ

とらふぐの生ハムとネーブルのサラダ仕立て バルサミコ酢和え

とらふぐ生ハムは煮ても美味しいのですが、やはりその薄切スライスにした方が、
コストパフォーマンスが良いです。
また、素材の食感を楽しんでもらいたかったので、サラダに仕立てました。

渋谷 バッチョ オイスターバー 江口 慶シェフ

幼少の頃から自分の店を持つことを目標とし、料理の世界へ。都内のイタリアン、フレンチ数店舗で10年修業の後、2009年に独立。
「渋谷 バッチョ オイスターバー」を筆頭に、5店舗を経営、現在に至る。

江口 慶シェフ監修

ぐるなび

とらふぐの生ハムとネーブルのサラダ仕立て バルサミコ酢和え

【4人前 / 調理時間：約15分】

材料・調味料	分量	下準備
無添加とらふぐ生ハム 極	1本(50g)	
ベビーリーフ	25g	洗って水気を切っておく
チコリ	4枚	洗って水気を切り、縦半分に切る
トレビス	2枚	洗って水気を切り、食べやすい大きさにちぎっておく
ネーブル	1個	
EXバージンオリーブオイル	適量	
塩	適量	
バルサミコ酢	適量	

作り方

1. ボウルにベビーリーフ、チコリ、トレビスを入れ、軽く塩を振る。そこへオリーブオイルとバルサミコ酢を加え、全体を和える。
2. とらふぐ生ハムは、一口大の薄切りにする
3. ネーブルは皮を剥き、1房ずつ果肉を取り出す。
4. お皿に【1】の野菜類、【2】のとらふぐ生ハム、【3】のネーブルを彩り良く盛り付けて完成。

調理のポイント

・とらふぐの生ハムによく合うので、サラダには苦味のある野菜を使ってください。
・苦味のある野菜は、酸味と甘みのあるネーブルと合わせると、食べやすく、彩りも美しく仕上がります。