

🍴「ワインに合う🍷カルパッチョソース」レシピ集🍴
こちら>>>

「ワインに合う🍷カルパッチョソース」レシピ集

グットドレザンのカルパッチョソースをお買い上げ頂きありがとうございます。

レストランの味をワインと共に楽しみくださいませ。

レシピはおよそ2名様分の量となっています

No.1 ワインに合う🍷 いつものお刺身のカルパッチョ



材料:お好きなお魚のお刺身

①お好みのお魚のお刺身によく混ぜたソースを かけるだけ🍷
ディルやセルフィーユなどのハーブがあるとよりおいしくなります。

いつものお醤油とワサビと違う、レストランの味を
お楽しみくださいませ。

ソーヴィニヨンブランやドライなリースリングなどと相性良しです。

No.2 ワインに合う🍷 サーモンとアボカドのセビーチェ



材料:2名様分、サーモン生食用100g、アボカド1/2ケ、カルパッチョソース大さじ3、ディルやセルフィーユなどのハーブ

- ①サーモンとアボカドを1cm角に切る
- ②カルパッチョソースをよく混ぜてから和える
- ③お野菜などと一緒に皿にきれいに盛り付ける。

シャルドネやヴィオニエなどと相性ピッタリです。



No.3 ワインに合う🍷 ローストビーフのカルパッチョ仕立て

材料:2名様分、ローストビーフ100g、ルッコラなど葉野菜、カルパッチョソース大さじ3、バジリコやイタリアンパセリなどのハーブ

- ①スライスしたローストビーフをきれいに並べる
- ②カルパッチョソースよく混ぜてからかける。
- ③お野菜などと一緒に皿にきれいに盛り付ける。

カベルネソーヴィニオン、メルロなどと相性ピッタリです。



No.4 ワインに合う🍷 殻ごと食べられるエビのフリット

材料:2名様分、ソフトシェルシュリンプ4尾(なければお好みのエビ)、カルパッチョソース大さじ3、ディルなどのハーブ、ピンクペッパー、コーンスターチ(なければ片栗粉) サラダ油

- ①エビは背ワタを取り、塩をしてコーンスターチを多めにかける。
- ②サラダ油でエビをから揚げにする (油跳ねに気を付けて)
- ③カルパッチョソースよく混ぜてからかける。
- ④お皿にきれいに盛り付け、ピンクペッパー、ディル等を飾る。

ソーヴィニヨンブラン、ピノグリなどと相性 ピッタリです。

No.5 ワインに合う🍷 鶏のから揚げ用ソース



材料:マヨネーズ大さじ2、カルパッチョソース、大さじ1、
いつものから揚げ

- ①マヨネーズとカルパッチョソースを混ぜるだけ。
いつものから揚げに添えてお召し上がりくださいませ。

から揚げの他、ホタテのフリットなどにも合います。

ピノワールと相性ピッタリです。

No.6 ワインに合う🍷 カキフライやアジフライにぴったり 簡単タルタルソース



市販のマヨネーズ大さじ2、カルパッチョソース大さじ1、
ゆで卵1ヶ、玉ネギ15g、いつものカキフライ、アジフライ

①玉ネギをみじん切りにして、かぶるぐらいの お酢と合わせ
30分ほど置く

②玉ネギをざるに開けお酢をきり、ゆで卵のみじん切り、
カルパッチョソース、市販の マヨネーズを合わせる。

辛口のリースリングと相性ピッタリです。