

Recipe

café noir

『サボテンとイカピリ辛マリネ』

ポイント

サボテンはなるべく薄くスライスしてください。一味唐辛子はお好みで量を調節してください。タバスコだと酸味がたちすっきりした味わいになります。



材料[2人分]

- ・無印良品 いかあしカルパッチョ
1パック (36g)
- ・サボテン 40g
- ・しょうゆ 3.5g
- ・ブラックペッパー 0.2g
- ・オリーブオイル 5g
- ・一味唐辛子 適量
(タバスコ 適量)

作り方

- ① サボテンの皮をむき、1cmの長さの千切りにする。
- ② ボールにいかあしカルパッチョと①を加えオリーブオイルと一味唐辛子を入れ混ぜ合せる。
- ③ 冷蔵庫で5分程度、おいたら器に盛り付け完成。

レシピを考案した
お店はこちら



café noir

📍 春日井市六軒屋町1-47 J&Jビル1A

☎ 070-3975-2143

🕒 営業時間 平日 11:30~24:00
土日祝 8:30~24:00

🗓 定休日 火曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら