【美食福井食材】 新しいご当地メニューコンテスト

甘エビと越のルビーの梅タルタル



【材料】分量 2人分

- 甘エビ ..... 10 尾
- 越のルビー ..... 4 個
- 福井梅干し（うす塩あじ） ..... 2 個
- チコリ ..... 4 枚
- オリーブオイル 大さじ1
- ブラックペッパー ..... 適量
- 山うに ..... 適量
- 小ねぎ ..... 適量

【作り方】

1. 甘エビの殻を外して、ぶつ切りにする。越のルビーも、甘エビのぶつ切りと同じ位のサイズになるようサイの目に切る。
2. 梅干しの種を外し、軽くたたく。
3. 1と2をボウルに入れ、オリーブオイル、ブラックペッパー、山うにを加え、よく混ぜる。
4. 3を4等分し、チコリの上に盛り付け、小ねぎを乗せて完成！

ポイント

冷やして食べる方がおいしいです！

使用した「美食福井」の食材

甘えび, 越のルビー, 福井梅, 山うに

合わせる福井県産飲料

日本酒, 梅酒, スパークリング日本酒、クラフトビール

レシピに込めた思い

甘エビの赤！越のルビーの赤！福井梅干しの赤！山うにの赤！福井の情熱の赤を組み合わせて、さわやかな味わいのフィンガーフードを作りました！