

使用商品



Rich, tropical flavor
that melts in your mouth.

まいにち食べたい マンゴースビーチェ

Mango Ceviche

Recipe

マンゴースビーチェの甘みが弾ける
フルーティな
贅沢セビーチェ



マンゴースビーチェ

約2人分

まいにち食べたい マンゴー	40g	
水	大さじ2	
アーリーレッド	30g	
しょうが	2g	
にんにく	0.5g	
A	レモン果汁	大さじ1
	ナンプラー	大さじ1/2
	エキストラバージンオリーブオイル	大さじ1
塩、カイエンペッパー	適量	
刺身用帆立	2切	
蒸しエビ	4尾	
パクチー	適量	

【下準備】

- ① ドライマンゴーは1cm角に切る。
キッチンはさみを使うと簡単に切れます
- ② ボウルに①と水を入れ、冷蔵庫でマンゴーが柔らかくなるまでおく。(2時間程度)

- ① アーリーレッドはみじん切りにし、しょうが、にんにくはすりおろす。
- ② 帆立、エビは一口大に切る。
- ③ 【下準備】に①、②、Aを入れて塩、カイエンペッパーで味をつける。
- ④ 冷蔵庫で30分ほどおき、味を馴染ませる。
- ⑤ 皿に盛りつけ、お好みでパクチーを添える。