

♪たこのセビツチェ♪

<材料の目安>

- ・たこの足 200g
- ・玉ねぎ 1/4 個
- ・香菜 適宜
- ・レモン汁 少々
- ・オリーブオイル、塩 適宜
- ・ハラペーニョ(唐辛子)



<作り方>

1. たこの足は 6~7mm の角切り、玉ねぎとハラペーニョはみじん切り、香菜はざく切りにする。
2. ボウルにたこの足、玉ねぎ、ハラペーニョを入れ、レモン汁と塩少々、オリーブオイルを加えてよく混ぜる。
3. 冷蔵庫でしっかり冷やす。

- ◆ひとりぶんずつ、小ぶりのガラスの器などに盛り付けるとおしゃれ♪
- ◆最低でも1時間くらいは冷蔵庫に入れて、しっかり冷やしましょう。
- ◆ハラペーニョが手に入らないときは、グリーンタバスコなどで代用しましょう。沖縄のこーれーぐすも合います。

