

## 鮭のセビーチェ風



### 材 料

鮭	200g	A 紫玉ねぎみじん切り	1/4個
トマト	1/2個	A 島唐辛子みじん切り	1本 (種は取る)
A オリーブオイル	50cc	A コリアンダー(レタスで代用可)	適量
A シークワーサー果汁	50cc	A 塩	2.5g
A ニンニクみじん切り	1片	A 醤油	小さじ1

### 作 り 方

- ① 鮭はダイスカットにし、軽く塩胡椒 (分量外) で下味をつける。
- ② [A]の材料を下ごしらえし全て混ぜ合わせる。
- ③ 容器に入れた鮭に[A]のマリネ液をかけ、冷蔵庫で3時間ほどなじませて完成。