

## ビーフのカルパッチョ風



### 材料 4人分

ローストビーフ  
(上州牛肉もも肉)・・・200g  
レッドオニオン・・・1/2個  
レタス・・・2~3枚  
トマト・・・1/2個  
ピクルス・・・1本  
パセリみじん・・・適量  
塩・コショウ・・・適量  
オリーブオイル・・・適量  
レモン汁・・・適量

### 作り方 (所要時間 15分)

1. ローストビーフは一口大の大きさにする。
2. タマネギは薄切りにし水につけ、10分くらいたったら水気を切る。
3. トマト・ピクルス・パセリはみじん切りにする。レタスは食べやすく切り、水につけパリッとさせる。
4. 器にレタスを盛りビーフをのせ、タマネギ・トマト・ピクルス・パセリを散らし、食べる時に塩・コショウ・オリーブオイル・レモン汁をかける。