

たくあんと一緒に美味しい

とろたく井



Good Pairing
沢庵とお魚

撮影 料理 スタイリング / kurie ochi
構成 naoki onishi

材料 (2人分)

ごはん	茶碗2杯分
マグロ (たたき)	1パック
たくあん	50g
大葉	5枚
長ねぎ	5センチ
いりごま、刻みのり	各適量
練りわさび、しょうゆ	各適量

作り方

- ① 大葉は千切り、長ねぎはみじん切り、たくあんはのミリ角に切る。
 - ② ボウルにマグロ、たくあん、長ねぎ、いりごまを入れ、混ぜ合わせる。
 - ③ 器にごはんを盛り、刻みのりを敷き、②をのせる。中央に練りわさびをのせ、大葉を散らし、しょうゆを回しかける。
- * たたきマグロの代わりに、たたきサーモンにしても美味しい。