



新レシピ掲載中!

「塩ダレ漬けマグロ水菜盛り」



刺身用マグロ 150~200g、さくまたは削ぎ切りしたものを用意する。

さくの場合は削ぎ切りする。

水菜は1/2袋を5cm位の長さに切る。

ねぎ(白い部分)10cmはみじん切りして塩少々をまぶして軽くもみ込む。

白ゴマ、ごま油大0.5、しょう油大1にまぐろを加えて、混ぜ合わせ、10分ほどおく。

味を整えて、お皿に水菜を盛り付け、まぐろをのせ、残ったねぎダレをかけて、白ゴマをかけて出来上がり。

*水菜と一緒にサラダ感覚でお召し上がりください。

*好みでごまダレにすりおろしにんにくを加えても、風味が増します。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880