



写真はイメージです。

旬のあじをぽん酢でさっぱり！

あじのたたき

材 料 (2人分)

あじ刺身用 …………… 1と片身

土しょうが …………… 1/2片

青ねぎ …………… 適量

ミツカン

かおりの蔵 丸搾りゆず
(味付けぽん酢) …… 適量

大葉 …………… 2枚

作り方

1. 青ねぎは小口切りに、土しょうがはみじん切りにする。
2. あじは粗く刻む。1の飾り用を残して混ぜ合わせて包丁でたたく。
3. 器に大葉を敷き、2を盛る。残りの青ねぎ、土しょうがを添える。味付けぽん酢をかけていただく。