



※写真はイメージです。

まぐろのうま味と練りがらしの相性抜群！酒の肴にもなるご馳走冷奴！

## まぐろの冷奴

### 材 料（4人分）

まぐろの刺身(または刺身用さくどり、切り落としなど)	150g
豆腐	2丁
白すりごま	大さじ1
砂糖	大さじ1/2
A 練りがらし	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ2
酒・だし汁	各大さじ1
小ねぎ(または大葉)	4本(5枚)

### 作り方

1. まぐろは1cm角の薄切りにし、混ぜ合わせたAに5分程つける。
2. 豆腐は2～3cm角の奴に切る。
3. 小ねぎは小口切りにする(大葉ならせん切りにする)。
4. 器に2を盛って1をのせ、つけ汁を少々かけて3を散らす。