



※写真はイメージです。

ハワイアンフードのポキ丼をぽん酢でさっぱりと仕上げました サーモンのぽんポキ丼

材 料 (2人分)

サーモン (刺身用).....	1さく
たまねぎ.....	1/6個
ミツカン 味ぼん®.....	大さじ4
ごま油.....	小さじ1
砂糖.....	小さじ1/2
ご飯.....	丼2杯
水菜.....	1株
いりごま(白).....	小さじ1
万能ねぎ(小口切り).....	適量

作り方

1. サーモンは1.5cm角に切る。たまねぎは薄切りにする。水菜は3cm長さのザク切りにする。
2. ボウルにサーモン、たまねぎ、味ぼん、ごま油、砂糖を入れ、全体をなじませる。
3. 器にご飯、水菜、2を盛る。いりごま、万能ねぎを飾り、2の汁を全体にかける。