



※写真はイメージです。

ぶりと長ねぎの甘味がからし酢みそでおいしさ倍増！

ぶりと焼きねぎの酢みそあえ

材 料（4人分）

ぶりの刺身	20切れ（約240g）	
塩	少々	
長ねぎ	2本	
A	みそ・砂糖	各大さじ3
	酒	大さじ1
B	酢	大さじ1・1/2
	練りがらし	小さじ1強
しょうが（薄切り）	2枚	
大葉	8枚	

作り方

1. 小鍋にAを入れて弱火にかけ、ぼったりするまで練り混ぜ、粗熱がとれたらBを混ぜて冷ます。
2. 長ねぎは4cm長さに切って焼き網にのせ、弱火で少し焦げ目がつくくらいに焼き、冷ます。
3. しょうがはせん切りにして水に放し、水気をきる。
4. ぶりは塩を振って10分程おき、ペーパータオルで軽く両面を拭く。
5. 器に大葉を敷いて2、4を盛り、1をかけて3を天盛りにする。