

さわら ぬた和え

材料 (4人分)

さわら切身(100g)

昆布 }
酢 } 適量
塩 }

舞茸 1/3 パック

分葱 小1束

白味噌 50g

煮切り酒 大さじ2

練り芥子 }
薄口醤油 } 適量
味醂 }

酢

柚子 1/4ケ

A



作り方

- ① さわらは、塩をして15分位おき、昆布と酢でめる。(15分位～30分)
- ② 舞茸は さばいて、しっかりと焼く。分葱は そうじして茹いて冷水に取り、中をしごき出し、寸切りにする。
- ③ Aを合わせ、柚子皮をすりおろし、合わせて酢味噌にする。
- ④ ①の水気を切り適当な大きさに切り、② ③を合わせ器に盛り付ける。