

アジのりゅうきゅうと手毬寿司

準備

アジ 300 g 程度を片身

すりごま適量 生姜 1 片

青ネギ 1 本 大葉 2 枚

酒、味醂、濃口醤油各大さじ 1

酢飯茶碗 1 杯ほど



手順

酒、味醂は煮切ってから醤油と合して、漬した生姜を入れて冷ましておく。

アジは刺身に切るが細かい目か薄めに切る。

冷ましたタレにアジを 30 分ほど漬ける。

漬かったアジをタレから切り、すりごまをまぶす。

皿に大葉、刻んだ青ネギと盛り付ける。

または、ラップに軽く握った酢飯とりゅうきゅうを取り絞って手毬寿司にする。