

カツオのたたき(香味タレ)



材料 3 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
カツオのたたき	8枚		
玉ねぎ	1/4個		
塩(塩もみ用)	少々		
青ねぎ(小口切り)	適量		
<タレ>			
万能つゆ	25ml		
レモン汁	20ml		
チューブ生姜	1cm		
チューブにんにく	1cm		

料理特徴

レモンのすっきりとした酸味と万能つゆの甘味が合わさることで甘めのポン酢に仕上がります。生姜とにんにくの風味がカツオのたたきと相性抜群です。

作り方

- ①玉ねぎを薄めのスライスにし、塩もみをして水に5分程度さらして水気を切る。
- ②<タレ>を混ぜ合わせておく。
- ③器に①とカツオのたたきを盛り付け、青ねぎと②をかけたら出来上がり。