

鯖のポン酢サラダ

醤油の濃厚感と鰹だしが香り高く、柑橘系の酸味を合わせてさっぱりと仕上げました。



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鯖(鯖用)	2サク	<合わせダレ>	
<下味調味液>		土佐しょうゆ	大さじ2
清酒	大さじ2	すだち果汁	小さじ2
塩	少々	あさつき	少々
大根	1/3本	おろしにんにく	3g
海藻ミックス(乾燥)	30g		
胡瓜	1本		
<薬味>			
長葱	1/2本		
青じそ	4枚		
生姜	1/2個		

作り方

- ①鯖は5mm厚に切って下味調味液に10分ほど漬けておく。
- ②大根は千切りにし、胡瓜は斜めに切る。海藻ミックスは水につけて戻しておく。
- ③あさつきを小口にきり、合わせダレを作っておく。
- ④沸騰した湯に①をぐらせて、水気を切って冷蔵庫で冷す。
- ⑤皿に②・④を盛り付けて合わせダレをかけ、薬味は千切りにして別の皿に盛り付ける。

土佐しょうゆ

時間と手間をかけた伝統の再仕込み醤油に上質の鰹節の風味とみりんを加えて仕上げた、まるやかな味わいの醤油です。お刺身や冷奴のつけ・かけに、また麺や煮物・鍋物にお使い頂けます。