

ここがポイント！



夏の主役アジ。たっぷりの薬味と炒りたてのゴマがアジのおいしさを一層引き立てます。前日に水揚げされた鮮度抜群の生月産のアジならではのレシピです。生臭みをまったく感じさせません。だし汁は冷たくひやしてどうぞ。アジの鮮度が勝負！の一品です。

材料 2人前

アジ 刺身用	2人前
冷ましたご飯	茶碗2杯分
*正油	大さじ1と1/2
*酒	小さじ 1/2
*おろしショウガ	1/2片
●ネギ(みじん切り)	1/3本
●ミョウガ(みじん)	1本
●青シソ(みじん切)	2~3枚
炒りゴマ	大さじ1と1/2
だし汁	300cc
氷	適量

作り方

- 1.アジはたたいておく。
- 2.ボールに①と*を入れ混ぜ合わせ10分おく。
- 3.②に●と炒ったゴマを加える。
- 4.器にごはんを盛り、③と冷たく冷やしただし汁をかけ、氷を2~3個入れる。

私の工夫