

ここがポイント！



いつもの鰹のタタキを思い切ってマヨネーズソースで。想像よりずっと美味しかった！とされています(^\_^) 簡単でボリューム感もあり作り手も楽。人が集まる場所では真っ先になくなるレシピです。是非お試しください。

## 材料 2人前

鰹のタタキ	15～16切れ
新玉ねぎ	中 1/2個
マヨネーズ	大さじ 1.5
しょうゆ	大さじ1/2
ラー油	適量
青ネギ	適量

## 作り方

1. 鰹のタタキはやや薄めに切り、皿に並べる。
2. ①の中心に玉ねぎのスライスをタップリ盛り付ける。
3. 調味料を混ぜ合わせ、2の上から回しかけ、青ネギを散らせば出来上がり。

\*子供さんにはラー油の代わりにごま油を使うと良いですよ。

## 私の工夫