

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