

ここがポイント！



残ったお刺身でシリーズ！

夏にピッタリの冷た〜い一品です。

*魚は熱いうちは崩れやすいので冷めてから盛りつけるとキレイに仕上がります。

材料 2人前

白身のお刺身	10切れほど
塩	少量
酒	適量
片栗粉	適量
キュウリ	1本
白ネギ	1/3本
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1強
酢	大さじ1.5
ごま油	大さじ1

私の工夫

作り方

1. お刺身は薄く塩を振り酒を振って5分おく。
2. ①の水気を取り片栗粉をまぶして2〜3分湯がき、ザルに上げて粗熱を取っておく。
3. キュウリは乱切りにして軽く塩をする。
4. みじん切りにしたネギと調味料を合わせる。
5. ②と③を器に盛り、上から4をかけて冷蔵庫で冷やしておく。