

媛スマのねぎ塩レモン

ごま油の風味の塩だれがよく合って、きゅうりのみずみずしい食感の隙間で媛スマが溶けていく感動！



【材料】(2人分)

- 媛スマ(刺身用).....1さく(100g程度)
- きゅうり.....1本(長さそのままピーラーで薄切り)
- 長ネギ(白い部分).....1本分(みじん切り)
- にんにく.....1/2かけ(みじん切り)
- 塩.....小さじ1/2
- ごま油.....大さじ2
- レモン.....適宜(薄切り)
- 白ごま.....好みで適宜

【作り方】

- ①長ネギに塩をもみこんで小鍋に入れ、にんにく、ごま油を加えて弱火にかけてたれを作る。
- ②そぎ切りにした媛スマに①を軽くもみこむ。
- ③お皿にきゅうりを敷き、②を美しく並べ、レモンを添える。好みで白ごまをふると美味しい。