

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

さくらごはんのねぎとろ井

使用した商品



春爛漫さくら風味を使ったレシピ



材料 (2人分)



| | |
|--------------|-----------|
| 利久胡麻 さくら風味ごま | 大さじ1 |
| ごはん | 2杯分(320g) |
| まぐろ(たたき) | 200g |
| あさつき | 1/4束 |
| 山芋 | 50g |
| 利久胡麻 さくら風味ごま | 少々 |
| わさび | 適量 |
| 醤油 | 適量 |



作り方

- 1 [ねぎとろの作り方] あさつきは小口切りにし、まぐろと混ぜ合わせる。
- 2 山芋は皮をむいてすりおろす。
- 3 温かいごはん、利久胡麻 さくら風味ごま大さじ1を混ぜ合わせる。
- 4 ③を丼に盛り、中央に①のねぎとろをのせる。上から山芋のすりおろしをかけ、利久胡麻 さくら風味ごま少々を散らす。食べる時にわさびと醤油をつける。