

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

桜色のお刺身サラダ

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



鯛(刺身用)

120g



作り方

- 1 [塩麹ソースの作り方] 玉ねぎをみじん切りし、**[A]**の材料と混ぜ合わせる。
- 2 水菜は食べやすい大きさに切る。ラディシュは薄切りしてベビーリーフと混ぜる。
- 3 器に②の野菜と鯛を並べる。
上から①の塩麹ソースをかけ、利久胡麻 さくら風味ごまをたっぷり散らす。

■【塩麹ソース】の材料

玉ねぎ(みじん切り) 大さじ1

【A】の材料

EXバージンオリーブオイル 大さじ1

レモン果汁 大さじ1/2

塩麹 小さじ2

黒こしょう(粗びき) 少々

利久胡麻 さくら風味ごま 小さじ2

ベビーリーフ 適量

水菜 適量

ラディシュ 適量