【レシピ】簡単！ アジのなめろうの作り方

こんにちは(*’▽’*) ✨
最近暑くなってきましたね~。。。 暑い日は、なるべく火を使いたくない。。。
そしてキンキンに冷えたビール□！ 日本酒□が美味しい！

そんな時にぴったりの、夏が旬のアジを使ったレシピを紹介します 😊 💕 💕
料理教室で人気だったレシピを特別に公開❤□ ご飯にもとっても合うので、ご飯党の皆様にもおすすめです□

アジのなめろう

材料（2人分）

・アジ（刺身用）・・・正味８０～９０ｇ（1～2匹分）

・大葉・・・5枚（飾りで下に敷く分を除く）
・生姜・・・１０ｇ
・ミョウガ・・・1/2個
・Ａ田舎みそ・・・２０ｇ
・Ａオリーブオイル・・・大さじ１
・いりごま・・・適量

アジのなめろう の作り方

①ミョウガと生姜はみじん切りにする。大葉は千切りにする。 Ａの田舎みそはオリーブオイルと混ぜて伸ばす。

②アジ(骨と皮を除いたもの)は粗みじん切りにし、ボウルに入れ、Ａと混ぜ合わせ、①の薬味と軽く和える。