【酒つまレシピ】鯛の塩昆布和え（簡単！小料理屋の味）

【酒つまレシピ】鯛の塩昆布和え（簡単！小料理屋の味）

こんにちは＾＾

今日は火曜日！ヾ(´ω`)ﾉうし

日本酒にあう、簡単！すぐできる！鯛と塩昆布を使ったのおつまみをご紹介します～(^0^)

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

鯛を昆布締めしなくても、塩昆布でなんちゃって昆布締め♫ですよ(*^o^*)

材料（2~3人分）

・鯛（刺身用）・・・100g

・塩昆布・・・6～7g
・三つ葉（大葉でもOK）・・・1/8袋
・薄口醤油・・・小さじ1/2程度
・すだちorゆずの絞り汁（なければレモン汁でもいいのかも？）・・・4～5滴

鯛の塩昆布和え の作り方

①鯛をそぎ切りにする。三つ葉は細切り（茎は粗みじん切り）にする。
②（1）の鯛、三つ葉、塩昆布、薄口醤油、すだちorゆずの絞り汁をあえ、皿に盛る。

[illegible]♡

[illegible]

[illegible]

[illegible]

_

[illegible](*^o^*)