【レシピ】 鯛のとろろ昆布和え

こんばんは(*^o^*)

今日は、旬の鯛を使った簡単な前菜のご紹介です(*^o^*)（おつまみにもおすすめ！）←またそれか

鯛のとろろ昆布和え

普通の鯛の昆布じめよりも、簡単！手軽！時短！かつお安くできます❤

チャチャッと作りたい日におすすめの一品ですよ～＾＾！

材料（2~3人分）

・鯛（刺身用）・・・1柵(100g)
・薄口醤油・・・大さじ2/3
・とろろ昆布・・・4~5g
・すだち・・・1/2個

鯛のとろろ昆布和え の作り方

①鯛は薄くそぎ切りにし、薄口醤油を絡めて、20分ほど置く。とろろ昆布は、食べやすいよう小さくはさみで切る。
②キッチンペーパーで鯛の水分を取り、とろろ昆布を絡める。
③器に盛り、4等分にカットしたすだちを添える。(あれば)穂紫蘇を添えるのも◎

(*^_^*)

❤