

## 鯛茶漬け



鯛の切り身50g

冷やご飯120g (2膳分)

鰹出汁300cc (鰹節パックで作ります)

A=練り胡麻・薄口醤油・みりん各大さじ1

わさび (チューブ) 適量

三つ葉適量

椎茸1個

作り方)

1. ボウルにA、お好みの辛さになるまでわさびを入れ、泡立て器などでよく混ぜる。
2. 鯛は柵を端から削ぎ切りにし、1に入れてよく混ぜる。
3. みつばはざく切りに、椎茸は石突きを外して端から薄切りにする。
4. 鍋にだし、椎茸を入れて火にかける。
5. お椀に冷やご飯を入れ、2を盛り付け、三つ葉を乗せ、上から出汁を回しかける。お好みで炒りごまやぶぶあられなどを入れても。