

イサキの焼霜

材 料 4人分



・イサキ(三枚おろし)	1匹分
・大根	300g
・大葉	4枚
・小ねぎ	6g
・鷹の爪	1本

※大根は、つま用とおろし大根用

作り方

- ① イサキを三枚におろし、薄塩をあてペーパータオルで水分をふき取る
- ② ①のイサキに串を打ち、バーナーで皮目に焼き色がつくまでしっかり焼き、氷水に落とし身を引き締める
- ③ 引き締めたイサキを切り、皿に盛る
- ④ 大根を「つま」と「おろし大根（もみじおろし）」にして、同じ器におろしと小口切りにしたネギを添える

