

カイワレとカツオの和え物

材料4人分

■カイワレ	1パック
■カツオのたたき	200g
■卵黄	1個
■豆板醤	小さじ1/2
■醤油	大さじ1
■おろししょうが	適宜
■酒	大さじ1
■すりごま	少々
■おろしにんにく	少々

A



作り方

- ① Aを全て混ぜ合わせ、1.5cm角に切ったカツオのたたきを漬け込む(30分程度)
- ② カイワレを洗い、根を切る
- ③ 「①」と「②」を和え、皿に盛り、その上に卵黄を乗せる

Point

- カイワレはしなびやすいので、水に浸しておくとしゃきっと感が保てます
- カイワレの辛さが苦手な方は、マヨネーズを入れると和らぎます