

# あじのタタキ (かぼす釜)

材 料 4人分



・ あじ (三枚おろし)	5 枚分
・ 生姜	大さじ 4 (40 g)
・ 小ねぎ	大さじ 4 (24 g)
・ 紅たて	小さじ 2 (20 g)
・ 大葉	6 枚
・ かぼす	2 個
・ かぼす果汁	大さじ 2 (30 g)

## 作り方

- ① あじを細切りにして、生姜のみじん切り、小葱の小口切り、大葉のみじん切り、紅たてをあじの切り身と合わせる
- ② かぼすは中の果肉を取り出し、器にして使用する
- ③ ①で合わせたあじのタタキにかぼすの汁をかけて、かぼすの器に盛り、仕上げる

