

# イサキのカルパッチョ 生姜ソース

～イサキ料理～

(約4人分)



## ■材料

|                |        |                   |
|----------------|--------|-------------------|
| イサキ            | 2尾     | 三枚におろし、皮をひき、中骨を抜く |
| 生姜ソース          |        |                   |
| 生姜             | 20g    | ・・・極細かいみじん切り      |
| レモン汁 (有ればゆずきち) | 大さじ1/2 |                   |
| 太白ごま油          | 大さじ4   |                   |
| 塩              | 小さじ1/2 |                   |
| みりん            | 小さじ2   |                   |
| 玉ねぎ            | 1個     | ・・・極細かいみじん切り      |
| 大葉             | 10枚    | ・・・あらみじん          |

## ■作り方

- ① 玉ねぎは細かい網に入れ水にさらし、2回ほど水を変え、辛味をとる
- ② 生姜も水にさらし、軽くしぼってボウルに入れ、①の玉ねぎも水を切りしっかり水気を絞ってボウルに加える
- ③ ボウルに生姜、レモン汁・塩・味醂・太白ごま油、玉ねぎを加え良く混ぜ生姜ソースを作る
- ④ イサキの薄造りを作り、皿に並べ、③の生姜ソースをたっぷり載せ、大葉の洗みじん切りを散らす