

クジラ肉のサラダ

～鯨料理～

(約4人分)



■材料

クジラ赤身肉	100g	厚さ2mmくらいの薄切り
漬け汁	醤油	大さじ2
	にんにく	1/2個分
	生姜	10g
	日本酒	大さじ1
	砂糖	小さじ2
	玉ねぎ	大1個
	キウイ	1/2個
ドレッシング		
	醤油	小さじ4
	ごま油	大さじ2
	砂糖	小さじ1～2 (好みで調節)
	酢	25cc
ベビーリーフ	1パック	
紫玉ねぎ	1/4個	極薄くスライス
蕪	2～3個	3mmスライスでひと塩し、軽くしぼる
片栗粉	適宜	

■作り方

- ① 前日に漬け込んだクジラ赤身肉の水気をふき片栗粉を付けて揚げる
- ② ベビーリーフ、紫玉ねぎ、蕪を皿に広げ上に①を置きドレッシングをかけて和えて頂く