

クジラ赤身と本皮のづけ

～鯨料理～

(約4人分)



材料

鯨赤身肉	50g・・・本皮に合わせ短冊切りにする
本皮	30g・・・凍らせ短冊の薄切りにする
醤油	大さじ1
味醂	大さじ1
玉ねぎ	小1/2個・・・極薄い薄切り
貝割れ大根	1/2パック
ワサビ	適宜

作り方

- ① 鯨赤身肉を醤油、味醂を合わせたものに漬け込む（15分くらい）
- ② ①に本皮の薄切りを加え和える
- ③ 玉ねぎの薄切りと貝割れ大根を混ぜ皿に敷き、上に③を乗せワサビをあしらう