

金華メさばの香味タルタル ベトナム風

お酒にあらう
おつまみレシピ!!!



◆材料(2人分)：

- 金華メさば…70g
- らっきょう…10g
- お好きな香味野菜
(紫玉ねぎ・青じそ・みょうが等)…少々
- A { マヨネーズ…大さじ1
- ナンプラー…小さじ1/2
- スイートチリソース…小さじ1/2
- 半熟卵…1/4個分
- レモンの絞り汁…少々
- 胡麻油…少々
- フライドオニオン…少々
- ピーナッツ粗みじん…少々

◆作り方：

- 1、メさばは、1cm角に切る。
- 2、らっきょうと香味野菜は、みじん切りにして合わせ、Aを加えて混ぜる。
- 3、1を2でざっくり和える。
- 4、器に青じそを敷いて、3を盛り、フライドオニオンとピーナッツをふって出来上がり。



【金華メさば120/140g】

◀使用している商品はこちら

株式会社 ヤマトミ

TEL 0225-94-7770 FAX 0225-94-7780

<http://yamatomi-isi.com/>

<http://www.facebook.com/kabu.yamatomi>