

刺身

まぐろとサーモンのバラ飾り

食卓が華やかになる、お刺身の飾り盛り。白身魚でも作れます。

調理時間

12分

1人当たり

330cal

調理方法

その他



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>



●材料 (2人分)

- まぐろ 柵(刺身用) 150g
- サーモン 柵(刺身用) 150g
- きゅうり 1/4本
- ルッコラ 4枚
- しょうゆ 適宜
- わさび 適宜



●作り方

- ① きゅうりは輪切りを6枚、斜め薄切りを3枚作る。
- ② まぐろ、サーモンをそれぞれ薄く切る。
- ③ それぞれ中心から巻いていき、薔薇のような形になるように整える。
- ④ 皿に盛り、キュウリやルッコラを添える。



POINT❗ ちらし寿司やグリーンサラダの上に盛り付けてもいいですね。

東信水産お魚かんたんレシピ

料理 渡部 和泉