

お刺身のピンチョス

簡単におしゃれに仕上がるおもてなしレシピ。お好みの刺身や野菜でどうぞ。

調理時間

15分

1人当たり

153kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

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



●材料 (3~4人分)

- ・まぐろ柵 (刺身用) …… 100g
- ・サーモン柵 (刺身用) …… 100g
- ・ほたて …… 4枚
- ・きゅうり …… 1本
- ・ラディッシュ …… 1個

- ・ミニトマト (あればミックス)
- ・モツアレチーズ (ひとくちタイプ) …… 各適宜
- ・バジル …… 各適宜



- A
- ・しょうゆ …… 各適宜
 - ・塩 …… 各適宜
 - ・オリーブオイル …… 各適宜

●作り方

- ① まぐろ、サーモンは角切りにする。
- ② きゅうりは1cm厚さの輪切りにし、残りはピーラーで縦に薄切にする。
トマトは半分、ラディッシュは薄切りにする。
- ③ 竹串にお好みの具材を順に刺し、皿に盛る。
Aを添え、好みの調味料をつけていただく。

POINT①

たこやハマチなどの刺身や、ルッコラ、アスパラ、ブロッコリーなどの野菜をお好みでプラスしてください。



東信水産お魚かんたんレシピ

料理 渡部 和泉

お魚かんたんレシピTOPへ戻る