

スモークサーモン巻き濃厚胡麻とうふのたたき風

～急なお客様にもさっと出来るおもてなし料理！～



使用商品：胡麻濃厚金ごまとうふ 50g

胡麻濃厚黒ごまとうふ 50g

胡麻濃厚白ごまとうふ 50g

<材料> 2人分

<作り方>

| | |
|-------------|--------|
| 濃厚胡麻とうふ(3種) | 3個 |
| スモークサーモン | 3枚 |
| 大根おろし | カップ1 |
| 貝割菜 | 1/4パック |
| みょうが | 2本 |
| ポン酢 | |

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 濃厚胡麻とうふは横2つに切る。2. スモークサーモンは縦2つに切り、1.に巻く。3. 貝割菜は三つに切り、みょうがはせん切りにし、さっと水を通しあくを取る。4. 2.を皿の中央に並べ、大根おろし、3.の野菜を両脇にのせ、ポン酢をかけて食べる。 |
|---|