

食材2つだけ!

アジ

×

みょうが



調理時間

10分[※]

ラクラク完成の主役丼 アジの漬け丼

材料 (2人分)

アジ(刺身用)……………2尾

みょうが……………2個

青じそ(あれば)……………2枚

温かいご飯……………茶碗2杯分

○めんつゆ(3倍濃縮)

……………大さじ1

○しょうがチューブ……………1cm

白いりごま……………少々

1 材料を切る

みょうがは千切りにして5分水にさらす。アジは食べやすい大きさに切る。○とアジをポリ袋に入れ、袋の上から軽くもみ、冷蔵庫で20分おく。

2 仕上げ

丼にご飯を盛り、青じそをのせる。汁けを切ったアジ、水けを切ったみょうがをのせ、白いりごまをふる。

※ 漬けおく時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索