

媛スマとキムチの旨丼

たれと出汁で3種類の感動的な味変化



【材料】(2人分)

- 媛スマ(刺身用)……………1さく(100g程度/一口大に切る)
 - 白菜キムチ……………100g(軽く水けを絞り食べやすい大きさに刻む)
 - 長芋(なくてもよい)……………60g程度(粗みじん切りにして酢水にさらす)
 - 細ねぎ……………2~3本(小口切り)
 - 刻み海苔……………適宜
 - ごはん……………2膳分
 - しょうゆ……………大さじ1
 - 酒……………大さじ1/2
 - ごま油……………小さじ1/2
 - 温かい出汁……………適量
- } (A)

【作り方】

- ①媛スマとキムチを軽く混ぜる。
- ②(A)を合わせておく。
- ③丼にご飯をよそい、あれば長芋をのせて刻み海苔をしき、①をのせる。ねぎを散らし、②を適宜かけていただく(最初はかけずに、途中でかけていただくと味の変化を楽しめる)。さらに最後に温かい出汁をかけると感動が増す。