



馬刺しのユッケ風サラダ



材料(2人分)

馬刺しスライス	200g
卵黄	1個
刻みのり	適量
A	
きゅうり	1本
長ねぎ(白い部分)	1/3本
B	
しょうゆ	大さじ2
コチュジャン	大さじ1
ごま油	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
すりおろしにんにく	1片分

手順

- ① きゅうりは細切り、長ねぎは白髪ねぎにして10分ほど冷水にさらす。
- ② Bをよく混ぜ合わせる。
- ③ 水をよく切った白髪ねぎときゅうりを混ぜ合わせる。
- ④ 器に馬刺し、Aの順に盛りつけ、Bをかける。
- ⑤ 卵黄を真ん中にのせ、刻みのりをふりかける。
- ⑥ よく混ぜ合わせてお召し上がりください。

コツ・ポイント

にんにくはお好みで2~3倍に。

レシピ誕生の経緯

馬刺しのいつもと違う食べ方を考えていて、ひらめきました。