

鯛の中華風刺身、ドライトマトソース

材料（4人分）

鯛（刺身用のサク）200g、長ネギ（白）
1/2本、赤・黄パプリカ各1/8個

<ドライトマトソース>

ドライトマト1、ピーナッツ油大1、ゴマ油
大1、醤油大2、日本酒少々



作り方

- 1 パプリカはさっと湯がき、1mmくらいの角切りにする。長ネギは中の黄色い芯を除いて千切りにし、水にさらして白髪ネギにする。ドライトマトはみじん切りにする。
- 2 ドライマト、ピーナッツ油、ゴマ油、醤油、日本酒を混ぜてソースを作り、30分ほど置いておく。
- 3 鯛をそぎ切りにして皿に盛り付け、上に白髪ネギを載せ、パプリカを散らし、ソースをかける。

ひとくちメモ

ドライトマトの酸味がさわやかで、他の白身魚にも合います。