

母のレシピ⑧ 鯛のお刺身中華風サラダ



材料

ソース

- ✓ 醤油 大さじ4
- ✓ 砂糖 小さじ1
- ✓ 酢 大さじ1
- ✓ だし汁 大さじ2
- ✓ 胡麻油 少々

中身

- ✓ 鯛 300～400g
- ✓ チャシューナッツ 70g
- ✓ ワンタンの皮 10枚
- ✓ 香采または三つ葉
- ✓ 大根・人参・白い葱・セロリ・きゅうり
- ✓ 胡麻
- ✓ 生姜

作り方

- 1 大根、人参を細い線切りにして水に放す。
- 2 チャシューナッツ又はピーナッツを細かく切る。
- 3 ワンタンの皮は油でパリット色よく揚げ、砕く。
- 4 香菜があればなおよいが、三つ葉を3cm位に切る。
- 5 白葱を白髪葱にして水に放す。
- 6 鯛はふつうのさしみよりも薄く切る。
- 7 【飾り付け】大皿に大根、人参の千切りを中高に盛り、鯛のさしみをその上に並べ4、5を色どりよくまわりに飾る。
- 8 チャシューナッツとワンタン皮は直前に盛る。
- 9 胡麻をふって、暫く冷蔵庫に入れておく。ソースをそえてテーブルに出す。

ポイント

- * 大変豪華なお料理で皆さんがあっと驚かれる。(お頭も飾ると、なお豪華になる)
- * 好みでソースの中に梅肉をつぶして入れると風味がでる。

