



🍴/ 🍴 ホタテとサーモンのタルタルごまダレソース おすすめの味わい: 辛口



サーモンのコクと辛口のキレの相性がバツグン! 切って混ぜるだけの超簡単おもてなし料理!  
フランスパンに乗せて食べてもおいしい♪

調理時間: 15分

カロリー: 257Kcal (1人分)

塩分: 0.9g (1人分)

※当社の栄養表示は、各原材料の分析値、または「五訂日本食品標準成分表」に基づき算出した値の合計値です。

■材料(2人分)

サーモン ※刺身用(50g)、ホタテ ※刺身用(50g)、

玉ねぎみじん切り(小さじ2)、レタス(少々)

赤・黄ミニトマト(各1個)、ごまドレッシング(適量)

▲マヨネーズ(大さじ2)、卵黄(1個分)、

にんにくすりおろし(1/2片分)

作り方

- 1 サーモン・ホタテは5mm角に切る。
- 2 ▲を混ぜ合わせ、セルクル(又は直径4cmの浅い器)につめ、お皿の中央に乗せ、セルクルをはずす。
- 3 ごまドレッシングに玉ねぎみじん切りとミニトマトのみじん切りを混ぜ、②の周りにレタスとともに飾る。