

『カツオのタマネギたたき』

材料(4人分)

カツオのたたき	大1さく
新タマネギ	1個(150g)
青じそ	10枚
調味料【A】	
おろしタマネギ	1/2カップ
ポン酢しょう油	1/2カップ
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	1/4カップ



作り方

- ① 新タマネギは縦に2等分に切ってスライサーで横に薄切りにする。
。たっぷりの水の中でもんでヌメリを出し、
水気を絞って食べる直前まで冷蔵庫で冷やす。
- ② 青じそは千切りにし、水に放して水気を切る。
- ③ カツオを薄切りにして皿に並べ、塩少々をふってしばらく冷蔵庫に置く。
- ④ 食べる直前にカツオの表面の水気を拭き、①、②を乗せる。
Aを混ぜ合わせてかける。