

ブリユッケオニオンスライス添え

エネルギー：270kcal(1人分)



* 材料と分量 * (分量は4人分です)

ブリ切り身	4切れ
卵黄	1個
玉ネギ	1/2個
いりゴマ	適量
万能ネギ	1本
韓国のり	3枚

コチュジャン	大さじ1
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1
ゴマ油	大さじ1/2
にんにくすりおろし	1/2片
生姜すりおろし	1/2片

* 作り方 *

ブリは皮を取り除き、薄切りにする。

玉ネギはスライスにし、冷水に浸しておく。

コチュジャンに醤油、みりん、ゴマ油、にんにくと生姜のすりおろしを加え、合わせ調味料を作り、ブリと合わせる。

その後にいりゴマをふりかけてよく混ぜる。

スライスした玉ネギと一緒に盛り、最後に卵黄をのせ、出来上がり。
お好みで万能ネギ、韓国のりを添える。

