

料理名 アジのマリネ

材料

(4人分)

アジ（刺し身用）…1尾
酢…適宜
甘長トウガラシ（赤・青）…各1本
たくあん（しょうゆ漬け）…適宜
白キムチ…100g
塩…適宜
デイル…適宜



作り方

- (1) アジを3枚におろし、塩を強めに振り5分置き、水洗いして水気を拭き取り、酢洗いにする。甘長トウガラシは種を抜き、輪切りにする。たくあんは細切りにする。
- (2) 白キムチは汁ごとミキサーにかけ、ピューレ状にする。
- (3) 皿に(2)の白キムチを敷き、(1)のアジを切って盛り付け、甘長トウガラシ、たくあんをのせ、白キムチの残り汁を上からかけ、デイルを飾り出来上がり。