



©酒生哲雄写真事務所

プレゼント

Desaki



人々に愛され、安らぎを感じる白山陶器の中でも手彫りで幾重にも重ねた繊細なテクスチャーと、質感が美しい「うず潮」シリーズ。撮影に使用した商品(写真の中から1点)をプレゼント致します。詳しくは裏表紙をご覧ください。

1人前：約343kcal

ゴーヤーのさっぱり寿司

【材 料 (2人分)】

ゴーヤー……………1/2本
 寿司飯……………軽く二杯分
 薄口醤油……………大1

鶏ささみ……………2本
 薄口醤油……………大1

錦糸玉子……………お好みで
 いらごま……………小1

【作り方】

- ①ゴーヤーは縦半分に切って薄切りにし、ポリ袋に入れて薄口醤油を入れて軽く揉んで味をなじませます。
- ②鶏ささみはラップをしてレンジで3分ほどチンして、割いて薄口醤油に絡めておきます。
- ③軽く絞った①と寿司飯を混ぜ合わせて皿に盛り付けます。
- ④②と錦糸玉子をのせて、いらごまをふって出来上がり。

※鶏ささみの他に鰹の干物や海老などでも美味しくいただけます。