

マグロのあぶり漬け 柚子コショウ風味



《材料》

マグロの刺身または柵
海鮮丼のタレ（市販） マグロが浸る量
柚子コショウ（市販） 適量

《下準備》

- ① 海鮮丼のタレに柚子コショウを合わせ好みの味に作っておく。
- ② マグロは食べやすい大きさに切っておく。

《作り方》

1. 熱したフライパンに油を引き、②のマグロの表面をさっと焼く。
2. 1のマグロを①のタレに漬ける。
30分ほど置いて器に盛りつければ完成。

オススメポイント

- ・ 柚子コショウの風味が良く合います。
- ・ 市販のタレを使うので、手間なく作れる簡単レシピです。
- ・ 漬け込む時間を調整することで、味の濃さを加減できます。