

## 時間短縮！塩昆布と白身魚の簡単昆布締め

準備（1人前）

白身魚 100g 程度（刺身用）  
大葉 3枚 塩昆布 2つまみ 塩 酢

手順

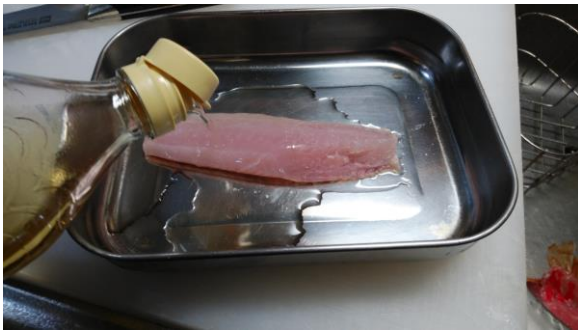
魚に塩を振り 30分くらい冷蔵庫に置いておく。



大葉は3等分に切っておく。

時間に合わせて魚は、塩を洗い流してよく水を切り、軽く酢洗いをする。





出来る限り薄く広く切って、大葉と塩昆布を3本くらいを巻いて盛り付ける

