

イサキづけ丼

材料（4人分）

イサキ（刺身用）	1尾	} A
0.4～0.5k	大さじ3	
酒（煮切り）	大さじ6	
濃口	大さじ2	
マーマレード	1ケ分	
卵黄	5cm	
長葱	3枚	
大葉	1/6パック	
カイワレ	適量	
もみ海苔	〃	
煎り胡麻	〃	
山葵	〃	
白御飯	2合	



作り方

- ① イサキは水洗いして三枚におろし、骨と皮を取り除き細造りにする。
- ② 大葉は千切り、カイワレは寸切り、長葱は縦に千切り（針葱）にして水にさらし、水気を切って、混ぜ合わせる。
- ③ ボールに A を合わせ①を混ぜ合わせる。
- ④ 器にご飯をつぎ、その上に③を盛り、②、もみ海苔、煎り胡麻と盛り付けお好みで山葵を添える。