

『久保田 ゆずリキュール』と一緒に楽しむ あじの味噌ぽん



『久保田 ゆずりキュール』と一緒に楽しむ あじの味噌ぼん ~餃子の皮チップスを添えて~

あじのたたきとなめろうの良いとことりをしたような一品。香味野菜もたっぷりを使い、ポン酢×味噌で爽やかでコクのある味付けにしています。ゆずの香りと風味が豊かな『久保田 ゆずりキュール』のロックスタイルと合わせるのがおすすめです。

【材料】

餃子の皮：4枚

あじ（3枚におろしたもの）：1尾分

細ねぎ：2本

みょうが：1/2個

大葉：1枚

A

しょうが（すりおろし）：5g

炒りごま：5g

ポン酢：15ml

味噌（麴）：10g

【作り方】

①あじは細長くそぎ切りにする。細ねぎは斜めに小口切りにする。みょうがは千切りにする。大葉は葉脈を断ち切るように手でちぎる。

②Aの材料を混ぜ合わせる。

③①に②を混ぜ合わせ、包丁で軽くたたく。

④餃子の皮を半分に切り、トースターで2分～焼き色が付く程度まで焼く。

⑤餃子の皮チップスを添えて完成。

久保田 ゆず
りキュールに
ついてはこちら



KUBOTA YAYA
日本酒の飲み方
アレンジやレシ
ピなどはこちら

