



QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ

小ねぎドレッシングでつくる まぐろのポキ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング 小ねぎ



小ねぎドレッシングでつくる まぐろのポキ

[材 料 (2~3人分)]

まぐろ(刺身用)	100g
アボカド	1個
きゅうり	1本
玉ねぎ	1/4個
農家がつくったドレッシング 小ねぎ	大さじ3
しょうゆ	小さじ2

[つくり方] 調理時間: 約 10 分

1. まぐろと、皮をむき種をとったアボカドは、それぞれ1~2cmの角切りに、きゅうりはこれらより小さめのさいの目切りにする。
2. 玉ねぎはみじん切りにし水にさらし、ざるにあげよく水を切る。
3. ボウルに1、2を入れ、ドレッシングとしょうゆを加えまぜあわせる。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング 小ねぎ

お刺身・肉にも使える万能ソース。
小ねぎの風味の良さが特徴です。