

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ねぎのシャキシャキ食感が食欲をそそる！
まぐろの簡単アレンジレシピ！

マグロのオリーブオイルねぎ塩

材料（2人分）

マグロ	1サク
長ねぎ	1本
オリーブオイル	大さじ2
レモン汁	小さじ1
塩	小さじ1/2
黒こしょう	適量
しょうゆ	少々
万能ねぎ	適量

作り方（調理時間：約15分）

- 1 長ねぎはみじん切りにし、オリーブオイル、レモン汁、塩、黒こしょうを混ぜてねぎ塩ダレを作る。
- 2 マグロを食べやすい厚さにスライスし、しょうゆを少しまぶして、お皿に並べる。
- 3 ①のねぎ塩ダレをたっぷりかけ、小口切りにした万能ねぎをちらす。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
エキストラバージンオリーブオイル