



## ハピーレシピ辞典



## アジのタタキ風マリネ

せとうち児島ホテル  
シェフ赤星映治 著

- 1 アジは薄塩をして30分位置いてくさみを取る。酢水で洗い、皮をはいで包丁でたたく。
- 2 はす芋は薄切りにして酢をたらした湯でゆでて、水に落とす。
- 3 しょうゆに卵黄・白ネギ・紅たでを合わせ1を和える。レモン汁とショウガ汁で味を整える。
- 4 皿にはす芋と大葉を盛り、スプーンで3をすくいながら型を作る。

## 材料(3人分)

アジ3枚卸した物	4枚(2匹分)
大葉	6枚
はす芋	1/2本
紅たで	少量
白ネギ	1/2本みじん切り
さしみしょうゆ	スプーン大2杯
卵黄	1コ
レモン汁	少々
ショウガ汁	少々