

カワハギのポン酢よごし



▼材料（4人分）

- カワハギ …2尾
- 細葱 …2本
- 柚子 …1/2個
- A：
 - ・大根（おろし） …3cm
 - ・一味唐辛子 …少々

▼作り方

- ① カワハギは皮を引き、身はそぎ切りにして皿に盛る。
- ② 肝と白子を5分ほど湯搔きして1cm角に切る。
- ③ 柚子の皮はおろし、身は絞ってAを混ぜる。
- ④ ②と③を混ぜて冷蔵庫で冷やし、①にのせる。