



ハマチのライム味

・材料 (4人分)

ハマチ (刺身用)4人分
砂糖40g
ライム.....4個
ポン酢.....少々
昆布 (乾)10 cm
(ハサミで細く切る)

・作り方

- ① ハマチを刺身より薄くそぎ切りにする。
- ② ライムは片側を少し切り、果汁とワタを取り出す。
- ③ 果汁に砂糖・ポン酢を加え、細く切った昆布も加え混ぜ、刺身と一緒にライムに移し、冷蔵庫で1時間冷やす。
- ④ 切って器に盛り付ける。