

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

香味野菜に漬けたサーモンとアボカドがベストマッチ!

# サーモンの香味野菜漬け丼

調理時間

10分

1人分

529kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



ミツカン  
かおりの蔵  
丸搾りゆず



つくり方動画を  
配信中!

《レシピ考案》  
Goo Goo Foo  
フードクリエイター  
堀池 美由紀



# サーモンの香味野菜漬け丼

## 材料/2人分

刺身用サーモン……………1さく(140g)  
アボカド……………1個  
ミニトマト……………4個  
パクチー……………1/4束(20g)  
みょうが……………1本  
しょうが……………1かけ  
ミツカン かおりの蔵 丸搾りゆず  
……………大さじ1  
わさび……………少々  
しょうゆ……………大さじ1  
白飯……………2膳

## 作り方

- ①サーモンは塩(分量外)をふり、2~3分置き、キッチンペーパーで水気を取り、2cm角に切る。アボカドは半割にして種を除き、2cm角に切る。ミニトマトは、くし形に切る。
- ②パクチーは葉と茎にわけ、パクチーの茎、みょうが、しょうがはみじん切りにして、「ミツカン かおりの蔵 丸搾りゆず」、わさび、しょうゆ、①のサーモン、ミニトマト、アボカド、とともに混ぜ合わせる。
- ③丼に白飯を盛り、②の具材をのせ、パクチーの葉の部分を飾る。②の漬け汁を上からかける。

**Point** 刻みにんにくを入れても美味しいです。またパクチーが苦手な方は、シソや小ねぎでも美味しくいただけます。