

うえだみどり大根と魚の野菜巻き

山口大根スティック添え

レシピ提供 / 上松屋 橋本 光央



材料

うえだみどり大根と魚の野菜巻き

うえだみどり大根、アルプスサーモン、わさび菜、
玉ねぎ、ニンジン、卵白

山口大根スティック

くるみ、白ゴマ、味噌マヨネーズ

作り方

うえだみどり大根と魚の野菜巻き

- 1.うえだみどり大根を桂むきにする。
- 2.アルプスサーモンを三枚に卸したものを薄くスライスし1の上に並べて、その上にわさび菜、玉ねぎ、ニンジンをのせて巻く。
- 3.巻いたものを適当な幅でカットする。

山口大根スティック

- 1.山口大根を太めの棒状に切り卵白を付け、くるみ、白ゴマを混ぜたものを衣にして油で揚げる。
- 2.揚げた後に軽く塩をする。