



ホタテと柿のごまあえ

☆ 材料(4人分)

ホタテ貝柱(刺身用)	大4個(160g)
柿	1個(300g)
きゅうり	2本(200g)
【ごまだれ】	
練り白ごま	大さじ1と1/2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
塩	少々
練り辛子	小さじ1/2
水	少々

☆ 作り方

① ホタテ貝柱は1個を4～6等分の放射状に切る。

柿は皮をむいて1.5cm角に切る。きゅうりはまだらむきにし、1.5cmの乱切りにする。

② ごまだれを作る。ボウルに練り白ごま、砂糖、塩、練り辛子を入れて混ぜ、しょうゆを少しずつ加えてなめらかにのばす。
(硬ければ水少々(小さじ1/2程度)をふってちょうどいい濃度にする)

③ ボウルに①のホタテ貝柱、柿、きゅうりを入れ、②のごまだれであえる。

レシピ提供 料理研究家 石原洋子先生