

鯨のユッケ丼



材料

※4人分の材料です。

材料	分量
鯨赤肉	240g
しょうが	10g
塩	小 1/3
ごま油	小 2
きゅうり	80g
長ネギ(白い部分のみ)	10g
しそ	6枚
卵黄	4個
キムチ	60g
ごはん	560g
白いりごま	大 1
しょうゆ	適宜

おなじみのユッケを鯨肉で作りました。松の実の食感と、ごま油の風味がよく合います。

お好みで醤油をかけてお召し上がりください。

作り方

- 1 鯨肉は包丁で細かく叩き、しょうがはみじん切りにする。
- 2 きゅうり・長ねぎは細い千切りにし、それぞれ水に放つ。しそは2枚だけ細い千切りにする。
- 3 ボールに1と塩・ごま油を入れてよく混ぜ、味をなじませる。
- 4 ごはんに白ごまを混ぜて丼に盛り、きゅうり・しそ1枚・キムチを敷いて3のユッケをのせ、卵黄をおとす。周りにお好みで、白髪ねぎと千切りのしそを添える。