



目安時間

60分

(漬け込み時間含む)

鮭の塩麴漬けキャビアのせ

材料 (2人分)

鮭 2切れ
塩麴 大さじ1
大葉 2枚
キャビア 適量

作り方

- ①鮭を適当な大きさにカットし骨を取っておく
- ②①を塩麴に漬け込んでおく
- ③②を焼く
- ④お皿に大葉を敷き③を盛り付けキャビアをのせる

塩麴の香りとキャビアの濃厚さが
日本酒の美味しさを引き立てます。
温かいご飯と一緒にオススメです。



蝶鮫屋