



鯛だし柚子ぽん酢

愛媛の鯛に愛媛の柚子、愛媛県のおいしいところを
思う存分満喫してください。

鯛のだしが効いた、まろやかなポン酢です。

ささみのポン酢和え

【材料】（2人分）

鶏ささみ	3本
酒（酒蒸し用）	大さじ2
大根おろし	1/2 カップ
きゅうり	1/2 本
しょうが（すりおろす）	1かけ
鯛だし柚子ぽん酢	適量



【作り方】

- ① 鶏ささみは酒蒸しをし、食べやすい大きさにさいておく。
- ② 大根ときゅうりはすりおろして混ぜ合わせる。
- ③ ささみの上に大根・きゅうりのすりおろしたものをのせ、しょうがをのせ、**鯛だし柚子ぽん酢**をかける。