

OIL SABADINES

オイル サバディン レシピ

プロが教える簡単おいしいレシピ



マグロのカルパッチョ サバディンサルサ

手順①

まぐろお刺身をカットして、お皿に盛る。

手順②

サバディン胡麻ドレッシングの材料をボールで合わせる。

手順③

まぐろにサバディン胡麻ドレッシング、万能葱をかけて、鯖節糸がきを散らす。

お刺身マグロ	30g
万能ねぎ	適量
鯖節糸がき	適量
～サバディン胡麻ドレッシング～	
サバディンプレーン	20g
ごま油	10cc
サラダ油	10cc
生姜みじん切り	小さじ1/2
白ゴマ	小さじ1/2
黒ゴマ	小さじ1/2
醤油	小さじ1/4
長ネギみじん切り	小さじ1