



雪印メグミルク 栗原はるみのミルクのある生活 「今月のミルクレシピ」

マグロとホタテのタルタル

2017年11月

材料(4人分)

- マグロ(刺身用) 小1サク(100g)
- ホタテ貝柱(刺身用) 4~5個(100g)
- 万能ねぎの小口切り 大さじ3
- しば漬(緑)のみじん切り 大さじ3
- セロリのみじん切り 大さじ3
- 塩・こしょう 各少々
- 「雪印北海道100 カッターチーズ」 100g
- オリーブ油 適宜
- ガーリックトースト 適宜

作り方

- 1 マグロとホタテはそれぞれ包丁で細かく刻んでからたたき、ボウルに入れて軽く合わせる。
- 2 (1)に万能ねぎの小口切り、しば漬のみじん切り、セロリのみじん切りを加えて混ぜ、味を見て軽く塩、こしょうをする。
- 3 器の上でスコーン型などをおき、(2)を詰めて丸く形を整える。
- 4 型を丁寧にはずし、カッターチーズをのせる。好みにオリーブ油適量をかけ、ガーリックトーストを添える。