

GABAN®

お刺身サラダ



お刺身の切り落としをドレッシングいらずのさっぱりサラダ仕立てに！
材料の廃棄と手間を減らして、お店にも環境にもやさしい！

材料（4人分）

生食用白身魚、ゆでだこ等…240g

GABAN® セビーチェシーズニング…21g

水…90ml

お好みのサラダ野菜…150g

ワンタンの皮の千切り…適量

揚げ油…適量

レシピ（所要時間：15分）

- ① ワンタンの皮は揚げ油できつね色になるまで揚げておく。
（トルティーヤなどで代用可）
- ② 魚介類は薄切りにする。
- ③ ボウルに水とセビーチェシーズニングを混ぜ、②を加えて3分ほど漬ける。
- ④ 器にお好みのサラダ野菜、③を盛りつけ、ワンタンの皮を散らす。