

シェフKUNIさんの刺身ソースを使ったレシピ もっと! More recipes with Kuni's sashimi sauce



いつものお刺身にサッとかけるだけで一味違います

【わさびソースドレッシング】

刺身の甘さを引き立てる刺身ソースです。
和風ドレッシングとしても使えます。

KUNIさんの刺身ソース 150ml
チューブわさび 20g
サラダオイル 100ml

1. わさびに刺身ソースを少しずついれ、ダマにならないように混ぜる。
2. 1の液体にオイルを最初のうちは、数滴ずつ落としてしっかり混ぜる半分ほど混ぜ終わったら、入れる量を増やしていく。

※こうすることで、油と調味料が乳化するので分離せず、トロツとしたソースになります。

【Wasabi dressing】

This dressing makes sashimi sweeter.

KUNI's sashimi sauce 150ml
Tube wasabi 20g
Salad oil 100ml

1. Add sashimi sauce into the wasabi little by little, and mix and beat them well.
 2. Drop oil into (1) and beat well to let it emulsify.
- *This process makes the sauce thicker.

【和風玉葱ドレッシング】

KUNIさんの刺身ソース 150ml
玉ねぎ 100g
酢 50ml
サラダオイル 100ml

1. 刺身ソースと玉葱を合わせ弱火で火にかける。玉葱に火が通ったら冷まして、酢を加える。
2. 1の液体にオイルを最初のうちは、数滴ずつ落としてしっかり混ぜる半分ほど混ぜ終わったら、入れる量を増やしていく。

※こうすることで、油と調味料が乳化するので分離せず、トロツとしたドレッシングになります。

【Japanese onion dressing】

KUNI's sashimi sauce 150ml
Onion 100g
Vinegar 50ml
Salad oil 100ml

1. Put sashimi sauce and onion on the fire over low heat. After onion is cooked, cool it and mix with vinegar.
2. Drop oil into (1) and beat well to let it emulsify.
3. *This process makes the sauce thicker.

【照り焼きソース】

KUNIさんの刺身ソース 150ml
砂糖 大さじ2
酒 50ml
水 大さじ1
ポテトスターチ 大さじ1

1. 刺身ソース、酒と砂糖を合わせ火にかける。
2. 砂糖が溶けたらポテトスターチを水で溶かし、少しずつ入れしっかり混ぜながら火を入れる。

【Teriyaki sauce】

KUNI's sashimi sauce 150ml
Sugar 2 tbsp
Sake 50ml
Water 1 tbsp
Potato starch 1tbsp

1. Put sashimi sauce, sugar and sake on the fire.
2. After sugar is melted, mix potato starch with water, and add everything slowly into the sauce on the pan.



是非いろいろとお試ください
Please try some!