

シェフKUNIさんの刺身ソースを使ったレシピのご紹介 Chef Kuni's sashimi sauce recipe



【Tuna tataki w/sweet onion sauce】

Tuna 100g
Sauce (for 5 portions)
KUNI's sashimi sauce 150ml
Sugar 20g
Grated onion 100g
Grated garlic 10g

【マグロのたたき スイートオニオンソース】

マグロ 100g
ソース5人分
KUNIさんの刺身ソース 150ml
砂糖 20g
おろし玉ねぎ 100g
おろしにんにく 10g

1. ソースの材料を中火で5分温め、冷蔵庫で冷やす。
2. フライパンでマグロの4面に素早く焼き目をつけ、水につけて冷やす。
3. キッチンペーパーで水分をとり、お好みの厚さに切る。
4. マグロにソースをかける。

1. Heat up sauce ingredients with medium heat in 5min then cool down in refrigerator .
2. Bake the 4 sides of the tuna in a frying pan quickly then stick the tuna shortly in ice-cold water to cool down.
3. Dry tuna with kitchenpaper and slice it.
4. Add the sauce on top after slicing.

【鉄火漬け丼】

マグロ 200g
KUNIさんの刺身ソース 50ml

鮪を薄く切り、ソースに浸けて冷蔵庫の中で15分馴染ませる。

※濃厚な味をお好みの場合はサラダオイル or オリーブオイル 小さじ1杯(5ml)を足してください。とてもリッチな味になります。

【Marinated Tuna bowl】

Tuna 200g
KUNI's sashimi sauce 50ml

Slice tuna and marinate in the sauce for 15 min in the refrigerator.

*If you like the rich taste, add one teaspoon (5 ml) of salad oil or olive oil .



【アジのたたき】

アジ 150g
おろし生姜 10g
きざみ葱 15g
KUNIさんの刺身ソース 50ml

1. アジを細く切る
2. 生姜、葱、ソースを混ぜ合わせ、冷蔵庫で馴染ませる。

1. Slice horse mackerel
2. Mix ginger, leek and sauce.
3. Marinate in the refrigerator (15min).

【Aji Tataki】

Horse mackerel 150g
Grated ginger 10g
Chopped leek 15g
KUNI's sashimi sauce 50ml

