

SALMON FACTRY GYOUBA

サーモンユッケ丼

材料紹介(4人前)

生食用銀鮭...300g

生姜...20g

米...3合

A

- ごま油...大さじ1
- 濃口醤油...70g
- コチュジャン...25g
- ニンニク...1かけ
- めんつゆ...100g

薬味...青ネギやごま、ミョウガ、卵黄など...適量

【作り方】

- 生姜をみじん切りにして、お米と一緒に炊飯する。
- ニンニクをみじん切りにして、Aを軽量してユッケ調味液を作る。
(使う醤油やめんつゆで味が変わるため、コチュジャンと蜂蜜で調整する。)
- サーモンを食べやすいようにカットし、Aにつけ冷蔵庫で1時間ほど馴染ませる。
- 薬味の準備をする。

Point!

漬けダレを味見した時に、コチュジャンの味が強い方が、ユッケのような感じに仕上がります！
残った漬けダレで、ホルモン炒めや、お肉と野菜炒めの調味液にも使えます。次のお弁当のおかずや、夜ご飯の一皿にもなりますので、余すところなく最後まで美味しく召し上がれます。