

田崎真也さんの“最強おつまみ”レシピ

☆☆☆最強おつまみ 1品目 【まぐろのタルタルステーキ風】+赤ワイン ☆☆☆



材料 (2人分)

まぐろ(赤身) 200g、たまねぎ(みじん切り)大さじ3、
しば漬け(みじん切り)大さじ1、紅しょうが(みじん切り)小さじ2

【ソース用】

卵黄 1コ分、オリーブ油 大さじ1、バルサミコ酢 小さじ2、
しょうゆ 小さじ1、トマトケチャップ 小さじ2、ホットペッパーソース 適量、塩こしょう(お好みで)

【トッピング】

ハーブ(ディル)適量、ミニトマト 適量

つくり方

- ① ソース用の材料を混ぜる。
- ② ①に、みじん切りにしたしば漬けと紅しょうがを入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②に、5ミリ角に切ったまぐろを入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③に、水にさらしてみじん切りにしたたまねぎを入れてざっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ セルクルという型を使って盛り付けし、小さく切ったハーブ(ディル)とスライスしたミニトマトで飾り付けたらできあがり。(ディルでクリスマスツリーを♪)
ディルでなくても、大葉を細くきったものや芽ねぎを使ってもOK!

～おすすめ赤ワイン～

ブルゴーニュ地方原産のピノ・ノワールや、マスカット・ベリーAの品種を使ったタンニンがソフトな赤ワイン

※ほかのお酒であれば、日本酒(本醸造、特別純米酒など)、ハイボールなど