



タフティーン・フィレ・アメリカン

— 4人分 —



ソフトフランスパン	1本	ウスターソース	小2
まぐろ(赤身・刺身用)	200g	マヨネーズ	大1
卵黄	1コ	ペッパーソース	5滴
ピクルス(みじん切り)	1本	塩	適量
ケッパー(みじん切り)	10g	こしょう	適量
たまねぎ(みじん切り)	20g	マスタード	小2
パセリ(みじん切り)	2g	ミニトマト	お好みで
		エディブルフラワー	お好みで
		ベビーリーフ	お好みで

詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

まぐろを小さく切り、包丁でたたく。

1

あらかじめ、たたきになっているものを使うと便利！

たまねぎ・ピクルス・ケッパー・パセリをみじん切りにする。
たまねぎは、水にさらして辛みを抜く。

2

卵黄・ウスターソース・マヨネーズ・マスタード・ペッパーソース
塩・こしょう・①・②を、全て混ぜ合わせる。

3

ソフトフランスパンを、220℃のオーブンで3～4分焼く。

4

具材を④のパンに、ぬる。

5

お好みで、ミニトマト・エディブルフラワー
ベビーリーフをトッピングして、完成！

6

