

5分

1人分あたり

691  
kcal

5分で完成！

# 旨辛ねぎ塩の サーモンユッケ丼

DELISH  
KITCHEN



# 5分で完成！ 旨辛ねぎ塩の サーモンユッケ丼

5分

1人分あたり  
691  
kcal



## 材料 (1人分)

ごはん	どんぶり 1杯 (200g)
サーモン [刺身]	80g
卵黄	1個分
ねぎ	1/2本
刻みのり	適量
白いりごま	適量

### ☆調味料

塩	小さじ 1/3
ごま油	大さじ 1/2
ラー油	小さじ 1

- 1 斜めに切り込みを入れ、裏側も同様に切り込みを入れて細かく切る (みじん切り)。  
【上手なねぎのみじん切りの仕方】包丁を浮かせて斜めに細かく切り込みを入れる。裏側にも同様に切り込みを入れ、細かく切る。
- 2 サーモンは 1cm 角に切る。
- 3 ボウルにねぎ、塩を入れて混ぜ、ごま油、ラー油を加えて混ぜる。
- 4 3 にサーモンを加えて混ぜる (ねぎ塩サーモン)。
- 5 器にごはんを盛り、刻みのりをのせてねぎ塩サーモンを盛る。卵黄をのせ、白いりごまをかける。