

ビワマスの中落ち味噌たたき

夏のビワマスが丸ごと入手できたら、是非とも三枚おろしをとったあの中骨でお試ください。



調理 & 写真 太田滋規

【材 料】

ビワマスの中骨周りの身	適量
味噌	適量
ミョウガ	適量

【作り方】

ビワマスの中骨周りの身をスプーンでこそぎ落とす。
こそぎ落とした身に味噌を適量加え、まな板の上で包丁でたたく。
を盛りつけ、上から千切りにしたミョウガをちらして飾り付ける。

できあがり

熱いご飯にのせれば口の中でとろけるうまさ！（絶品です）