

まぐろのユッケ風

材料 (2人分)

まぐろ	180g
調味料	
└コチュジャン	小さじ2
└しょうゆ	大さじ1/2
└はちみつ(砂糖)	小さじ1
└ごま油	小さじ1
└おろしにんにく	適量
└日本酒	小さじ1
卵黄	1個分
炒りごま	適量



作り方

1. ボウルに調味料を入れ、混ぜ合わせる。
2. まぐろを8mm角の棒状に切る。
3. 1のボウルにまぐろを入れ、からめる。
4. 器に盛り、中央を凹ませて卵黄をのせ炒りごまをふる。

所要時間	15分
主な調理器具	ボウル