

## ごまとび...!

飛魚のほか全ての刺身のたれ(ドレッシング)に  
使えてとても重宝ですよ



## 作り方もう少し詳しく

飛魚のことなら  
佐々木さん

31日にNHKで放送された『ごまとび』の作り方  
もう少し詳しくとのお声を頂きました。有難う御座います



三枚おろしの飛魚を用意する  
(お魚屋さんでやってもらおう)



皮と血合いの骨を取り  
さいの目状に切る



薬味 細ねぎ  
青じそ  
もみのり



器に盛付けもみのりを  
天盛りにして出来上り



ボールに全てを入れて  
よくかき混ぜなじませる



すりごま  
みりん  
しょうゆ  
しょうが絞り汁