

使用商品



A fresh Hawaiian classic
topped with roasted macadamia nuts.

まいにち食べたい マカダミアナッツの ポキサラダ

Poke Salad with Macadamia Nuts

Recipe

マカダミアナッツが
アクセント!
ザクザク食感の
ポキサラダ



マカダミアナッツのポキサラダ

約2~3人分

	まぐろ赤身	80g
	料理酒	大さじ1
	みりん	小さじ2
A	しょうゆ	小さじ2
	ごま油	小さじ1
	すりおろしにんにく	適量
	まいにち食べたい 素焼きマカダミアナッツ	30g
	アボカド	1/2個
	きゅうり	1/3本
	小ねぎ、白ごま	適量

- ① まぐろ、アボカド、きゅうりは1.5cm角に切る。
- ② 小鍋に料理酒、みりんをいれて火にかけ、沸騰させてアルコール分をとばす。
- ③ ②にAを入れて混ぜ合わせ、冷ます。
- ④ ③にまぐろを入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫で20~30分漬ける。
- ⑤ ④にマカダミアナッツ、アボカド、きゅうりを入れて混ぜ合わせる。
- ⑥ 皿に盛りつけ、小口切りにした小ねぎと白ごまをふる。