

海帯芝麻醬

函館産さざ波昆布の白ごまソース

(レシピ提供:函館国際ホテル 木村 史能 総料理長)



【 材料 2人分 】

○さざ波昆布 …… 2g

○調味料(A)

白練りごま ……	60g
醤油 ……………	30g
砂糖 ……………	80g
酢 ……………	30g
辣油 ……………	4g

【 作り方 】

- ① さざ波昆布は浸るくらいの水で10分戻し、ザルで水気を切る。
- ② 調味料(A)を混ぜ、白ごまソースを作る。
- ③ 昆布を器に盛り、白ごまソースをかける。



「白ごまソース」は、20回分くらいはあります！

