

紅白なますとまぐろのバインミー



材料：4人分

カリフォルニアプルーン	4個	まぐろ刺身	100g
紅白なます	100g	ニョクマム / ナンプラー	小さじ 1/2
しょうゆ	大さじ 2	みりん	小さじ 1
酒	小さじ 1	五香粉	小さじ 1
にんにく	小さじ 1	パクチー / 三つ葉	1株
みょうが	1個	大葉	2枚
バゲット	30 cm	バター	適量

お正月の後、冷蔵庫や冷凍庫に残ったおせち料理を活用しましょう！まぐろ等のお刺身を調味液につけ、紅白なますと一緒にバゲットに挟めば、あっという間にバインミーに大変身。大葉やみょうが、三つ葉などの薬味もよいアクセントに！

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

