

おすすめ生肉メニュー「ユッケ」

【海苔巻きユッケ】

■材料

鮮馬刺しユッケ	50g (1 P)
焼のり	2枚
とろろ芋	適量
わさび	適量
ユッケタレ	1 p
カイワレ	適量
小葱	適量
煎りゴマ	適量



■作り方

ユッケを解凍させます。

海苔を皿の上におきます。

とろろ、わさびを肉の上に乗せます。

カイワレ、小葱はお好みで肉の上にのせる。

海苔を巻いて食べるだけ。