

おすすめ生肉メニュー「ユッケ」

【塩ユッケ】

■材料

鮮馬刺しユッケ	50g (1P)
塩	0.5g (適量)
粒コショウ	少々
オリーブオイル	5cc



■作り方

ユッケを解凍させて、すべての食材を混ぜ合わせて出来上がり。
写真のようなお好みの付け合わせを添えて彩りよく仕上げてください。