



ワサビ醤油でたべるマグロとなま麩の生春巻き

<材料> 2人分

マグロ《刺身用》	4cm
生麩	4cm
生春巻きの皮	2枚
アボカド	1/2個
豆腐《絹ごし》	1/4丁
塩少々	
わさび+醤油	

<作り方>

1. マグロ、生麩は1cm角の棒状に切り、生麩はさっとゆでる。
2. 生春巻きの皮をサッと水につけ、1.を格子状にのせ、くるっと巻く。
3. 水きりをした豆腐と、アボカドをボールにいれつぶし、塩少々し、スプーン2本で形作り、器に入れる。
4. 2.と3.を盛り、ワサビ醤油を添える。