

# GABAN®

## 砂肝と玉ねぎの 粒マスタードポン酢マリネ



ポン酢とマスタードでマリネしたさっぱり味のおつまみ！  
ビールはもちろん、焼酎や日本酒にも合う味付けです！

### 材料（4人分）

砂肝…200g

塩…少々

GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々

サラダ油…10ml

玉ねぎ…120g

A GABAN® パクチーみじん切り…1g

ポン酢しょう油…30ml

POMMERY® マスタード…30g

### レシピ（所要時間:20分※）

- ① 砂肝は半分に切り、側面の銀皮をそぎ取り、塩・ブラックペッパー荒挽をふる。
- ② 玉ねぎは薄切りにし、水にさらして辛味を抜き、水気をしっかりと切る。
- ③ ボウルにAを入れて混ぜる。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、①を炒め、③に加えて混ぜ、②を入れてさらに混ぜ、冷蔵庫でひと晩マリネする。
- ⑤ 器に④を盛りつける。

※水さらし及びマリネする時間は含みません。