香ばしだし茶漬け

材料

干しカレイ
アボカド
昆布茶
炊き立てご飯
出汁
青じそ
白ごま

1. 干しカレイをグリルで焼きます。
2. アボカドを 1 センチ角に切り、昆布茶で和えます。
3. 炊きたてご飯にほぐした焼きカレイと 2 のアボカドを乗せて薄味をつけた出汁をそそぎ、青じその千切りと白ごまをパラパラします。
   できました！