

イサキの刺身とカルパッチョ

2023年4月25日

1 はじめに

4月24日 イサキを釣ってきました。

この時期のイサキは脂がのっていて美味しいとのこと。楽しみです。

2 食す

4/24(月) 午前便で釣る。 船上で、締めて血抜きをしてからクーラーボックスに入れた。

帰ってすぐにさばいた。

4/25(火) 夕食

1尾しか釣れなかったなので、片身を刺身に、片身をカルパッチョにして食べた。

どちらも美味しかった。

3 おわりに

1尾しか釣れなかったなので、1食分しか食べられなかったのが、残念です。

もっと食べたい、もっと釣りたい。リベンジだ。

