



タコときゅうりの酢の物

材料 (2人分)

- タコ (茹で)60g
- きゅうり.....1本
- わかめ (塩蔵)30g
- 生姜.....1かけ
- 白ごま 適量

(A)

- 酒ひしお..... 大さじ 1
- 米酢..... 大さじ 1/2
- 砂糖..... 大さじ 1/2

方法

- ①. きゅうりは小口切りにし、塩少々をまぶして5分置き、水気を軽く絞る。わかめは水に5分ほどさらして塩抜きし、水気を切ったら食べやすい長さに切る。生姜は千切りにする。タコはそぎ切りにする。
- ②. ボウルに(A)を入れて混ぜ、①を加えて混ぜ合わせる。
- ③. 器に②を盛り、白ごまを散らす。



ご購入はこちら