

広告

いしかりしんじ

シャコのサラダ

シャコのおいしい季節です！ 石狩の新鮮なシャコを使って、いつもとちよつと違う味わいを楽しんでみませんか？ シャコに小麦粉をまぶして油で揚げてから、野菜と一緒にドレッシングで和えればおいしいシャコのマリネにもなります。



作り方

- ① ゆでシャコは殻をむき、一口大にカットする
- ② タマネギはスライスして水にさらす
- ③ パプリカはスライスし、レタスとセロリは一口大にカットする
- ④ ②と③を器に盛り付けたら、①をのせ、仕上げにお好みのドレッシングをかけたら完成

材 料 (2人分)

- ゆでシャコ……………6尾
- タマネギ……………1/2個
- パプリカ……………1個
- レタス……………1/4個
- セロリ……………1/2本
- ドレッシング(好みの味)……適量

【レシピ協力／来い来い番屋の生鮮広場】