

Celery and smoked squid salad

- 2007 Autumn menu



セロリといかくんせいのサラダ 葱ドレッシングで

セロリといかくんせいサラダ〈葱ドレッシング〉

材 料	作 り 方
セロリ 2本	1. セロリは筋を取り、斜め薄切りにする。
きゅうり 1本	2. きゅうりは、縦半分に切り、斜め薄切りにする。
いかのくんせい 60g	3. いかのくんせいは、半分に切る。
トマト 1個	4. トマトは、縦半分に切り、切り口を下にして薄切りにする。
〈葱ドレッシング〉	5. 長葱は、みじん切りにする。
長 葱 70g~80g	6. 小さめのボウルに(5)を入れ、(A)を加え、混ぜる。
A 酢 2T	7. (6)に(B)を加え、よく混ぜ合わせ、葱ドレッシングを作る。
蕎 油 2T	8. ボウルに(1)、(2)、(3)を入れ、葱ドレッシングをかける。
酒(紹興酒) 1T	9. 盛りつける。器にトマトを並べ、上に(8)を盛りつける。
砂糖 1/2t	
生姜の絞り汁 1/4分	
塩、こしょう 少々	
B コマ油 2T	
サラダ油 2T	