

大根とホタテの金ごま甘酢和え



<材料>4人分

大根	5cm
にんじん	30g
きゅうり	1/2本
帆立水煮缶(小)	1缶
貝割れ	1/8パック
塩	小1/2

調味料A

酢	大2
砂糖	大1と1/2
薄口醤油	小1
金ごますりごま	大3

<作り方>

- ① 大根、にんじん、きゅうりは斜めせん切りにし、塩をふりしばらく置く。
- ② ボールに調味料Aと帆立水煮缶を入れ、1.の水気をしぼり加える。
- ③ 貝割れも2.に混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 食べる直前に、金ごますりごまを混ぜ、器に入れる。