

金ごま油で食べるお刺身サラダ

～とてもフルーティで美味しい金ごま油の香りがよく合います～



使用商品：金ごま油250g

<材料> 2人分

| | |
|---------------|------|
| お刺身(サーモン、ホタテ) | 各50g |
| にんじん | 30g |
| きゅうり | 1/2本 |
| アーリーレッド | 1/2個 |
| ワンタンの皮 | 5枚 |
| 揚げ油 | |
| くるみ | 10粒 |
| A 金ごま油 | 大さじ3 |
| 薄口醤油 | 大さじ2 |
| レモン汁 | 大さじ1 |
| 塩こしょう | 少々 |

<作り方>

1. にんじん、きゅうりは4cmのせん切りにする。
2. アーリーレッドは薄切りにし、水にサッとさらし水気を取る。
3. ワンタンの皮は1cm幅に切り、かりっと揚げしておく。
4. くるみは乾煎りし、手で割る。
5. Aを合わせ、ドレッシングを作る。
6. お皿の周りに1.2.3.4.をこんもり盛り、真ん中に薄切りのお刺身を盛り、塩こしょう少々し、Aをかけ、材料を全部混ぜ合わせ、食べる。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>