

ひじきとサクラエビのマリネ

《材 料》(4人分)

ひじき.....	乾15g
玉ねぎの薄切り.....	60g
サクラエビ.....	大さじ2
ドレッシング	
酢.....	大さじ2
砂糖.....	小さじ1・1/2
塩.....	小さじ1/4
しょうゆ.....	小さじ1
サラダ油.....	大さじ1・1/2
貝割れ菜.....	1/4パック

新玉ねぎのおいしい季節に！
さっぱりしていておいしいです
よ。



《作 り 方》

ひじきはざっと洗い、水に浸してもどし、再度洗ってざるにあげて水けをきる。玉ねぎは薄くスライスし、水にさらして硬く絞る。

ドレッシングの材料を良く混ぜ合わせて玉ねぎとサクラエビを加え混ぜる。

鍋を熱して、ひじきを入れ、から炒りして水分をとばす。熱いうちに②に加え混ぜそのまま冷やす。

貝割れ菜は、根をとって洗い1/2に切る。

③を器に盛り、貝割れ菜を上には飾る。

