



## 7/10 (水) えび香る春雨サラダ (オイさん)

(材料2人分)

<えび香る万能だれ>

A {  
 チョーコーえびつゆ：大さじ1  
 おろしにんにく(市販品)：10g～  
 レモン汁：小さじ1  
 一味唐辛子：適量

<春雨サラダ>

春雨(乾)：50g  
 豚薄切り肉：50g  
 シーフードミックス：50g  
 錦糸たまご：1個分  
 ロースハム：2枚  
 きくらげ(乾)：2g  
 えび香る万能だれ(A)：全量

(仕上げ)

小ねぎ(小口切り)：適量  
 パクチー(または大葉の千切り)：ひとつかみ  
 チョーコーえびつゆ：大さじ1  
 ラー油：お好みで

- ① <えび香る万能だれ>を作る。ボウルに A をよく混ぜ合わせる。(この万能だれはフライやサラダにも合う。)
- ② <春雨サラダ>を作る。春雨と豚肉を一緒に2～3分茹でる(豚肉の旨味が春雨に移る)。シーフードミックスも茹でておく。
- ③ ハムは細切りにして、きくらげは水で戻し、細切りにする。
- ④ ②の水気を切り、春雨は、はさみで食べやすい大きさに切って、ボウルに入れる。③と錦糸たまごも加え、①の万能だれを全量加えてよく混ぜる。
- ⑤ ④を器に盛り、小ねぎとパクチー(または大葉)を散らす。最後にチョーコーのえびつゆをひとたらしして、お好みでラー油をたらす。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。  
 また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。