

あえるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



# ホタテと夏やさいの ぽん酢ジュレサラダ

彩り鮮やか

やわらか食感

さっぱり涼味



調理時間  
約20分

1人前  
75.5kcal

## ホタテと夏やさいのぽん酢ジュレサラダ

### 材料(2人前)

ホタテ(刺身)	60g
オクラ	4本(40g)
ミニトマト	40g
極み三柑ぽん酢	110cc
ゼラチン	5g

### 作り方

- ①オクラは頭(ガク)のかたい部分を切り落としてゆで、3等分程に切り、ミニトマトは湯むきする。
- ②耐熱容器に水50cc、ゼラチンを混ぜ、600wのレンジで20秒加熱し、極み三柑ぽん酢と混ぜ冷蔵庫で冷やす。
- ③器に①と②、ホタテを盛り付ける。

いつもの料理を  
ちよつと贅沢に。  
もっと美味しく。  
香り華やぐ  
「極み」のぽん酢!



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

〒883-0022



ミツイシ株式会社

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

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