

あえるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



エビと春雨のエスニックサラダ

ぽん酢で引き立つエスニック風味
暑い夏でもさっぱりと
彩りおつまみに



調理時間
約15分

1人前
114kcal



エビと春雨のエスニックサラダ

材料(2人前)

海老	100g
パプリカ	1/4コ(40g)
レタス	100g
パクチー	10g
春雨	30g
砂糖	小さじ1(6g)
極み三柑ぽん酢	大さじ2(36g)
ナンプラー	小さじ1(4g)
ゴマ油	小さじ1(4g)
塩	小さじ1/4(2g)
塩・コショウ	適量

作り方

- ①春雨は湯で戻す。パプリカは細切り、レタスは食べやすい大きさにちぎる。パクチーは3cmに切る。
- ②調味料(砂糖・極み三柑ぽん酢・ナンプラー・ゴマ油・塩)はボウルで混ぜあわせる。
- ③フライパンで海老を炒め、塩・コショウで味付ける。
- ④皿に①と③を盛り付け、②で和える。

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。

MITSUISHI **ミツイシ株式会社**

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627 <http://www.mitsuishi.co.jp>