

～きゅうりとタコの和風カルパッチョ～



材 料（4人分）

きゅうり 2本

たこ 100g

塩こんぶ 10g

レモン 1個

ミニトマト 7個

オリーブオイル 適量

作り方

- ① きゅうりは5mm幅で切り、塩こんぶと一緒にビニール袋に入れて10分ほどおく
- ② たこも5mm幅でスライスして①のビニール袋にいれる
- ③ ミニトマトは半分に切っておく
- ④ お皿に盛りつけてレモン汁をしぼり、オリーブオイルをかけて、ミニトマトを飾って完成

