

食材2つだけ!

新玉ねぎ

×

ツナ缶



調理時間

10分

梅干しドレッシングでさっぱりといただく 新玉ねぎのシャキシャキサラダ

材 料 (2人分)

- | | | |
|--------------------|---------|-------------------|
| ツナ缶詰(油漬け)
..... | 1缶(70g) | ○酢 大さじ2 |
| 新玉ねぎ | 小1個 | ○砂糖 小さじ1/2 |
| ○しょうゆ | 小さじ2 | ○梅干し 大1個 |
| | | ○炒りごま(白) 少々 |

1 下準備

新玉ねぎは纖維を断ち切るように薄くスライスし、流水に5分さらして水けをしっかり切る。梅干しは種を取り除いてたたく。ボウルに○とツナのオイルを混ぜ、ドレッシングを作る。

2 仕上げ

皿に新玉ねぎとツナを盛り付け、ドレッシングをかける。



このお店のチラシが見られる!

Tokバイ

検索