

タコのピリッとラー油和え

簡単



美味

材料（4人前）

長ネギ（白い部分） 1/2 本
キュウリ 1/2 本
タコ 100g
醤油 15ml
白ごま 適量
ごま油 5ml
ラー油 適量

作り方

- ① 長ネギの白い部分を薄い笹切りにする
- ② キュウリを細切りにする
- ③ タコを薄切りにする
- ④ 長ネギ、キュウリ、タコに醤油、白ごま、ごま油、ラー油を加えて混ぜ合わせる
(長ネギ、白ごまは仕上げ用に少し残す)
- ⑤ 器に盛り残しておいた長ネギをのせる
- ⑥ 仕上げに白ごまを振る



暑い夏にパッと作れる
時短レシピです！
お豆腐にかけても
すごく美味しいですよ！

