

(春3) きゅうりとたこの酢の物

【材料】 (2人分)

ゆでだこ 1本

きゅうり 1本

セロリ 1/3本

酢 大さじ2と1/2

粒黒コショウ 少々

砂糖 小さじ1/3

塩 小さじ1/2

紫キャベツのスプラウト 適宜 (あれば)

【作り方】

1.きゅうりは麺棒でたたき、縦半分に割り、食べやすい大きさに切り、塩を振り5分おく。筋を取り5ミリ幅に切り、塩少々(分量外)を振っておく。ゆでだこは一口大に切る。

2.ボウルに酢、粒黒コショウ、砂糖を入れて混ぜ、軽く水気をきった1のきゅうり、セロリ、たこ、スプラウトを入れて和え、塩(分量外)で味を調える。

【アレンジ】

イカでも。