

海鮮サラダ梅きのこドレッシング



【梅なめ茸】



《材料（一人前）》		トレビス	3切
エビ	1尾	ルッコラ	5g
イカ	2切	貝割れ	1/5P
サーモン	1切	パプリカ赤	2切
レタス	1/10ヶ	パプリカ黄	2切
玉葱スライス	1/8ヶ	プチトマト	1ヶ
胡瓜スライス	1/8本	梅なめ茸	50g
人参スライス	8g		

《作り方》

- ① 野菜類をボウルに入れ流水にさらし水切りする
- ② ボウルに①を入れ梅なめ茸 30g と和える
- ③ 皿に②を盛り、魚介類を上へのせ残りの梅なめ茸を散らす。お好みのドレッシングをかけても OK。

丸松物産株式会社

本社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
 山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024
 大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
 福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
 ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>