

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	生はるまき風サラダ
朝倉地域産の テーマ食材	博多万能ねぎ、博多なす、博多きゅうり、かき、なし、ゆず、牛乳

〔材料表〕 ※1回に作る量。

材料名	分量	材料名	分量
博多万能ねぎ	1本	薄口しょうゆ	50cc
博多なす	1本	ゆず	少量
博多きゅうり	1本	ゴマ	大さじ2杯
かき	2個	酢	大さじ1杯
なし	1個	牛乳	適宜
		小麦粉	適宜

〔作り方〕

- ①小麦粉と牛乳を混ぜ薄焼きの皮を作る。
- ②かきの1/2個を除き、野菜と果物はすべてせん切りとする。
- ③②で残した1/2個分のかきをすりおろし、薄口しょうゆ、ゆず、ゴマ、酢を混ぜて、ドレッシングを作る。
- ①の皮で②の野菜を巻き、③のドレッシングをかけて召し上がれ。

〔コメント〕

(出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

生野菜を入れて食べるだけの事ですがとても美しく頂ける。
素材のうまさをそのまま食す事が大好きです。

出品者の
お名前

佐々木裕見子