

紅白なます

【113kcal/1人当り】

調理時間
10分



お正月の定番なますを、豪華にアレンジ。
サーモン・いぐらの赤と、かぶの白がおせちの中で
美しく映えます。

東信水産お魚かんたんレシピ

材料 (2人分)



スモークサーモン 80g
いくら 大さじ2
かぶ 1個
A 柚子果汁 大さじ2/3
砂糖 小さじ1/2
塩 小さじ1/2

作り方

1. かぶは千切りにして、塩をふりしんなりしたら水気をしぼる。
2. サーモンは細切りにする。
3. 混ぜたAでかぶとサーモンを和え、器によそい
いぐらを飾る。



紅白なます

東信水産のHPでもご覧いただけます。
<http://www.toshin.co.jp/>

料理 渡部 和泉

