

3. お口ピリピリ タコ小鉢



材
料
(
4
人
分
)

ゆでタコ	300g	*①豆板醤	小さじ1
いんげん	200g	*①お酢	大さじ6
		*①砂糖	大さじ8
		*①万能ネギ	少々
		*①塩	少々
		*①白ごま	少々

作
り
方

- (1) タコはぶつ切りにする。いんげんはポイルし、食べやすい長さに切り揃える。
 (2) タコといんげんを*①と馴染む様に和え、小鉢に盛り付け出来上がり。

一
口
メ
モ

旬の地タコをたっぷりと・・・適度の辛さと酸味で食が増します。
 箸休め、御つまみに最適。不意のお客様にも簡単な一品です。