

《副菜》いかくんサラダ



いわゆる「おつまみ」の「いかの燻製」を使ったサラダです。
和えただけよりも、少しなじませるといかの燻製がなじんでおいしくなります。

▶材料（4人分）

いかの燻製	20g
キャベツ	120g
人参	30g
きゅうり	80g
セロリ	10g
酢	大さじ1
塩/こしょう/砂糖	少々
サラダ油	大さじ1

▶作り方

- ① キャベツは短冊切り、人参・きゅうりは千切り、セロリはスライスする。
- ② 湯に人参、キャベツ、きゅうり、セロリの順に入れてゆでる。冷水にとり、よく絞る。
- ③ いかの燻製は1cm長さに切ってドレッシングにつけておき、②の野菜を和える。

*キャベツのかわりに、かぶをスライスして塩もみしたものでおいしくできます。セロリが苦手な方は入れなくてもいいですよ。