## 新玉ねぎと温玉のさっぱりサラダ



## 材料 4 人分

材料名	使用量
新玉ねぎ	100g
ちりめんじゃこ	5g
桜海老	3g
温泉卵	1個
刻みのり	1g
土佐醤油	適量

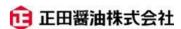
## 作り方

## 土佐しょうゆ

時間と手間をかけた伝統の再仕込み醤油に上質の鰹節の風味とみりんを加えて仕上げた、まろやかな味わいの醤油です。お刺身や冷奴のつけ・かけに、また麺や煮物・鍋物にお使い頂けます。

- ①新玉ねぎは薄くスライスし、水にさらす。水気を切っておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ちりめんじゃこがカリカリになるまで炒め、最後に 桜海老を加えさっといためる。
- ③①の玉ねぎを器に盛り、②・温泉卵をのせ、刻みのりを散らす。土佐醤油を好みでかけて食べる。

材料名



使用量