

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	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

- 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。

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、まる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。