

沖縄風おつまみキャベツ

キャベツとゴーヤにシークワサードレッシングを和えて、沖縄風のフルーティーなおつまみキャベツに仕上げました。



写真 2人分



シークワサードレッシング

沖縄県産シークワサー果汁の魅力を十分に引き出したシークワサードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワサー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
キャベツ	70g		
ゴーヤ	30g		
ツナ	40g		
シークワサードレッシング	30g		

作り方

- ①キャベツは一口大に切る。
- ②ゴーヤはワタを取って薄切りにし、茹でてしっかり水切りする。
- ③シークワサードレッシングと①・②を合わせて和え、皿に盛り付ける。最後にツナをトッピングして出来上がり。