

カニと春にんじんの 和風仕立てサラダ



おすすめ日本酒 🍷

宝寿 早春しぼり 特別純米酒

広島県 720ml

早春しぼりの純米酒をしぼって直ぐに詰めた
爽やかな旨口のお酒。



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe



材 料 (2人分) 🍴

カニ缶★ 1缶 (120g)

※スープはとっておく。

人参(中) 1/2本

三つ葉 少々

<和風ソース>

カニ缶のスープ 大さじ1

ポン酢(市販) 大さじ1

玉ねぎ(すりおろし) 大さじ1

しょうが(すりおろし) 少々

塩 少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作 り 方 🍴

①三つ葉は3cmの長さに切る。

②人参はスライサーで薄くスライスして細い千切りにする。

③ボウルに和風ソースの材料を入れて混ぜ、塩で味をととのえる。

④③に②を加えて混ぜ、皿に盛り付け、カニを盛りつけて、三つ葉を添える。