

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



かんぴょうの食感と柚子胡椒の香りが
アクセントに！

かんぴょうとささみの柚子胡椒サラダ

材料（2人分）

かんぴょう	20g	ポン酢	大さじ2
鶏ささみ肉	1本	オリーブオイル	大さじ1
かいわれ	1/4パック	柚子胡椒	小さじ1/2
パプリカ(赤、黄)	各1/4個		

作り方（調理時間：約15分）

- 1 かんぴょうは水で洗ったあと塩もみ(分量外)をし、数分水につけておく。
- 2 鶏ささみ肉を茹でて、手で割いておく。
- 3 かんぴょうをサッとゆでて水に取り、食べやすい長さに切って水気をふき取る。
- 4 ボウルにポン酢、オリーブオイル、柚子胡椒を入れてよく混ぜ合わせ、①、②と細切りにしたパプリカ、かいわれを入れて和える。

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・かんぴょう
- ・ゆずこしょう
- ・ゆずぽん酢