

# お刺身のチャイニーズマリネ

材料(2人分)

ボイルエビ	6尾
ボイルホッキ	2個
ホタテ貝柱	2個
長ねぎ(みじん切り)	大さじ1
しょうが(みじん切り)	小さじ1
枝豆(ゆでたもの)	10粒
中華ドレッシング(市販のもの)	大さじ5



- ① ボイルエビは殻をむき背ワタをとります。
- ② ボイルホッキは厚みを半分に切り、縦に2mm 巾に切り込みを入れて食べやすくします。
- ③ ホタテの貝柱は繊維に沿って縦に2mm の薄切りにします。
- ④ ボウルにみじん切りの長ねぎ・しょうがとエビ・ホッキ・ホタテを入れて中華ドレッシングで和えて枝豆をちらしてできあがりです。

