



館山クッキング大使  
川上文代の  
地産地消レシピ



今回は、館山では初春に旬を迎える「セロリ」のレシピを紹介します。シャキッとした歯ごたえをお楽しみいただけると思います。ぜひお試しください。（川上）

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

No28 セロリの梅肉和え


材料(2人分)

セロリ	1本	梅肉	大さじ1
ゆで卵	1/2個	みりん	大さじ1
		塩	小さじ1/3



<作り方>

1. セロリは軽く筋を取り、5mm厚の小口切りにする。塩小さじ1/2をまぶして塩もみして、洗って水分を取る。
2. みりんは600ワットのレンジで20秒加熱してアルコール分を飛ばし、梅肉と混ぜる。
3. 1と2を和えて器に盛り、裏ごしたゆで卵を飾る。

ワンポイントアドバイス



セロリと梅肉でさっぱりした和え物なので、お肉料理などの箸休めに最適です。

ゆで卵のコクで、まろやかになり、彩りも美しくなります。

