



# 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>

## No31 セロリとホタテ貝の海藻のサラダ

### 材料(2人分)

セロリ	1/2 本	オリーブ油	小さじ 1
ホタテ貝の缶詰		酢	大さじ 1
	1/2 缶	薄口しょう油	
海藻ミックス	2 g		小さじ 1
		はちみつ	小さじ 1



### <作り方>

1. セロリは軽く筋を取り細切りにして、さっと塩ゆでしてざるに取り、あおいで冷ます。
2. 海藻ミックスは水でもどして水分を絞る。ホタテ貝はほぐす。
3. ボウルにオリーブ油、缶汁、酢、はちみつ、薄口しょう油を入れて泡だて器で混ぜる。
4. セロリ、ホタテ貝、海藻ミックスを3に加えて和える。



### ワンポイントアドバイス



館山の特産品の海藻とセロリを合わせたメニューです。ホタテ貝の缶詰ごと使えば、セロリや海藻にうまみが広がります。はちみつの種類を変えると、また違った趣の味になります。

