



# 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>

## No33 セロリと落花生のマカロニサラダ

### 材料(2人分)

セロリ	1/2 本	マヨネーズ	大さじ 2
ゆで落花生	10 個	カレー粉	小さじ 1/2
ロースハム	1 枚	塩	適量
レーズン	大さじ 1.5		
マカロニ	20 g		



### <作り方>

1. セロリは落花生の大きさに合わせて切り、塩小さじ 1/3 で塩もみして洗って水分を取り、ハムは短冊に切る。
2. マカロニは塩ゆでして水分を切り、粗熱をとる。
3. ボウルに 1、2、レーズン、マヨネーズ、カレー粉を入れて混ぜ、塩で味を調える。

### ワンポイントアドバイス



館山の特産品の落花生とセロリを合わせたメニューです。マヨネーズやカレーが好きなお子様から、落花生が好きなお年寄りまで喜ばれるメニューです。落花生の旬は 10・11 月ですが、ゆでたての落花生を冷凍保存しておくとも一年中作れます！

