

Recipe

ワンぽていと

『サボテンとじゃがいもの塩昆布和え』

ポイント

サボテンとじゃがいもの切り方を変えることで食感に違いが出て楽しいです。火を使わず簡単に作れます。



材料[2人分]

- ・無印良品
細切りしおふき昆布 10g☆
- ・サボテン 30g(皮をむいてから
繊維に沿って短冊切りにする)
- ・じゃがいも 40g(皮をむいてから
厚さ1~2mmで細切りにする)
- ・塩 少々☆
- ・ごま油 小さじ1/4☆
- ・白いりごま 適量☆

作り方

- ① サボテンを切ってレンジでチンしてから
(600w 1分)水にさらす。
- ② じゃがいもを切ってレンジでチンしてから
(600w 30秒)水にさらす。
- ③ ボウルに水を切った①と②を入れて調味料(☆)を
加えて和える。

レシピを考案した
お店はこちら



ワンぽていと

📍 春日井市小野町4-9-10 1F

☎ 080-4848-7770

🕒 営業時間 11:00~17:30
(ご予約で~20:45)

🗓 定休日 火曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら