



泉州たまねぎとタコのレモンサラダ

材料2人分

(※印は無印良品オリジナル商品)

たまねぎ(中) 1/2個 (150g)

蒸しダコ 30g

ディル 4g

水 適量

塩 小さじ1/2

レモンのドレッシング※ 大さじ2

粗挽き黒こしょう 適量

つくりかた

- 1.たまねぎは、皮をむき上下の硬い部分を切り落とし、半分を輪になるように薄くスライスし、さっと水にさらしてザルにあげ、塩をふって混ぜ、しんなりしたらキッチンペーパーで絞って水気をきります。
- 2.ディルは枝から葉をとりほぐします。タコは洗って水気をふき、斜め薄切りにします。
- 3.ボウルに手順1と2を入れ、レモンのドレッシングを加え混ぜます。味が馴染んだら器に盛り、お好み黒こしょうを。