

プチトマトとじゃこのサラダ



《材料》（4人前）

プチトマト	1パック（200g）
あさつき（ネギ）	3本
サラダ油	大さじ1
ちりめんじゃこ	60g
ドレッシングの材料	
酢・みりん・水	各大さじ1
和風だし	小さじ1

《下準備》

- ① プチトマトは、ヘタをとって、半分に切る。
- ② あさつきは小口切りにする。

《作り方》

1. フライパンにサラダ油を熱して、ちりめんじゃこをカリッと炒める。
2. 器にドレッシングの材料と1のちりめんじゃこを入れて絡め、冷ましておく。
3. ボールに①のトマトと②のあさつきを入れて、2のちりめんじゃこを和える。
4. 器に盛りつける。

オススメポイント

- ・ちりめんじゃこは炒めてあるので、生臭さがありません。
- ・プチトマトの赤とあさつきの緑が、目にもおいしい一品です。
- ・サンドイッチなどの具材としてもご利用いただけます。