

ほやときゅうりの酢の物



●材料（2人分）

ほや（殻つき）・・・2個（約600g）
きゅうり・・・・・・・・中1/2本（50g）
塩・・・・・・・・少々（0.5g）
A 〔酢・・・・・・・・小さじ1/2〕
〔しょうゆ・・・・小さじ1/2〕

●作り方

- 1 ほやは殻からはずし、内臓を取り除いて食べやすい大きさに切る。
- 2 きゅうりは板ずりをして洗ってから小口切りにし、さっと塩を振っておく。
- 3 器に1と2を盛り、Aをかける。



ワンポイント

ほやは海のパイナップルといわれており、潮の香りがおいしい一品です。