

# 豊浜はんぺいレシピ

## はんぺい・たくあん・納豆の卵黄わさび醤油和え

### 材料(2人分)

- タコはんぺい(お好みのはんぺい) 2枚
- 納豆 1パック ●たくあん 薄切り3枚
- 卵黄 1個
- 小ネギ 1本
- ごま油 小さじ1
- わさび・醤油 適量

### 作り方

- ①はんぺいをフライパンやオーブントースターで火が通る程度にさっと焼いてあら熱をとり、さいの目に切る。
- ②たくあんもさいの目に切り、①、納豆、ごま油と混ぜ合わせ、皿に盛る。
- ③刻んだ小ネギを散らし、卵黄をのせ、わさび醤油をかけて和える。

### ポイント

※焼海苔に巻いて食べてもおつまみとして食べやすくおいしいです。



レシピ提供者

はたらく女子ごはん料理研究家おおたわ歩美さま

株式会社  
豊浜水産