

# 豊浜はんぺいレシピ

## はんぺいと新生姜漬けの塩昆布和え

### 材料(2人分)

- 野菜はんぺい(お好みのはんぺい) 2枚
- 新生姜酢漬け 2本
- キュウリ 1/2本
- 長芋 中5cm 1切れ
- 塩昆布 10g

### 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新生姜酢漬けは薄切りに、キュウリと長芋は角切りにする。
- ③皿に盛り、塩昆布をのせて和えていただく。

### ポイント

※新生姜酢漬けは市販のものを使っています。



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