



# 博多じょうもんさん 今月のおすすめレシピ



## 新玉ねぎとタコの和風マリネ

(材料) 2人分  
刺身用タコ: 100g  
新玉ねぎ: 1個



レモンの絞り汁: 大さじ1  
オリーブオイル: 大さじ2  
ポン酢しょうゆ: 大さじ2  
柚子胡椒: 小さじ1

} 調味料A

### (作り方)

1. 新玉ねぎは薄くスライスし、タコは削ぎ切りにしておく。
  2. 新玉ねぎに調味料Aを混ぜ合わせる。
  3. 新玉ねぎがしんなりしたら、タコを合わせて冷蔵庫で1時間くらい冷やせば完成。
- ※新玉ねぎは、水にさらさずスライスした後そのまま置いておくと甘みがUP!

## アスパラとベーコンの春巻き

(材料) 4人分

アスパラ: 8本  
ベーコン: 4枚  
春巻きの皮: 4枚  
片栗粉: 小さじ1 } A  
薄力粉: 小さじ1 }  
揚げ油(サラダ油): 適量



### (作り方)

1. アスパラは根元の堅い部分をピーラーで皮をむいた後1/2本に切り、ベーコンは3~4cm幅に切り、アスパラと同じ長さに切っておく。
2. Aを水少量と混ぜておく。
3. 春巻きの皮を半分に切り、横長に置いて少し手前にアスパラとベーコンを乗せて巻き、巻き終わりと両端に2を塗って軽く押さえてとめる。
4. フライパンに揚げ油を1~2cm位入れて熱し、3をからっと揚げて油をきる。