

海藻サラダ レシピ

Seaweed Salad Recipe



海藻たっぷり酢

[材 料]
海藻サラダ
もずく
二杯酢
炒りごま

海藻サラダを水で約10分戻します。
もずくを食べやすい長さに切り、戻した海藻サラダと混ぜ合わせます。
二杯酢に漬け込み、盛付けで炒りごまを振れば完成。



海藻とネギの極旨サラダ

[材 料]
海藻サラダ
薬味ネギ
レタス
ミニトマト
ごま油
にんにく
塩
黒コショウ
(荒挽き)

海藻サラダを水で約10分戻します。
ごま油におろしたにんにくと塩を加えよく混ぜます。
野菜と戻した海藻サラダを盛り、ドレッシングと黒コショウを振れば完成。



海藻の宝石箱

[材 料]
海藻サラダ
トマト
マヨネーズ
マスタード
イタリアン
ドレッシング

海藻サラダを水で約10分戻します。
トマト上部を切り取り、中身をくりぬきます。
戻した海藻サラダをマヨネーズ、マスタード、少々のだレッシングで和え、トマトに詰めれば完成。



海藻ゼリー梅肉添え

[材 料]
海藻サラダ
梅肉
醤油
だし
ゼラチン

海藻サラダを水で約10分戻します。
だしと醤油少々でつゆを作り、ゼラチンを加えます。
戻した海藻サラダを配色を考え加え、冷蔵庫で冷し固め、盛付けで梅肉を添えれば完成。



海藻ミックスのかき揚げ

[材 料]
海藻サラダ
玉ねぎ
ニンジン
天ぷら粉

海藻サラダを水で約10分戻します。
玉ねぎ、ニンジンは食べやすい大きさに千切りします。
戻した海藻サラダと他材料に天ぷら粉を振りかけておき、水で練った天ぷら粉で程よく揚げれば完成。