


■ 夏みかんのひや~いサラダ

<p>材 料 (4人分)</p>	<p>夏みかん 1個 玉葱 1/2個(80g) 干しエビ 10g サラダ油 大さじ1/2 だしの素 1/2袋(5g)</p>	
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 夏みかんは皮をむき、細かくほぐす。 玉葱は縦に薄切りにしてからしばらく水にさらし、手で絞って水気を切る。 干しエビは包丁で粗いみじん切りにする。2. ①をボウルに入れ、油をふりかけて混ぜ合わせる。だしの素で味を整えながら良く混ぜる。	

メモ

山口県の県花、夏みかん。至る所で夏みかんの木が見られる萩には、原木が今も健在です。山口の県道のガードレールがオレンジ色なのは、夏みかんの色なのです。最近の柑橘類の中では酸味が強めですが、この酸味を生かしてサラダで頂きましょう。