

矢切ねぎのツナソースかけ



材料 (4人分)

- ねぎ(白い部分) 3本
- マヨネーズ 大さじ4
- ツナ缶〈小・約80g入り〉1缶
- 一味唐辛子 少々

手順

- ① 矢切ねぎの白い部分を長さ10センチに断ち分けます。
- ② ツナ缶は汁けをきり、よくほぐします。
- ③ 十分な熱湯に①の矢切ねぎを入れ、再度沸騰したら弱火にします。
- ④ 竹串を刺し、スッとささるまで加熱しましょう。目安はだいたい4～5分です。
- ⑤ ザルにあげてゆで汁を除き、皿に盛ってください。
- ⑥ ボールにマヨネーズ大さじ4、②のツナ缶、一味唐辛子少々を入れて混ぜ、仕上げに⑤の上にかければ出来上がりです。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.