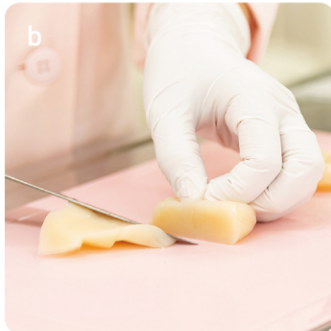
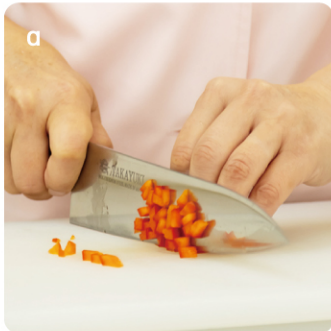


釧路市ふるさと納税
×
笠原 将弘 シェフ

特別コラボ レシピ2

「笹谷商店北海道産いくらしょう油漬」と
「マルア阿部商店特選訳あり 生冷ホタテ」を使った

いくらと帆立の和風タルタル



材料(2人分) 15分

いくら	30g	オリーブオイル	大さじ2
帆立	80g	おろしにんにく	
万能ねぎ	2本		小さじ1/2
赤パプリカ	20g	塩	一つまみ
らっきょう甘酢漬け	2コ	しょうゆ	小さじ1
バゲット	適量	粒マスタード	小さじ1
焼きのり	適量		
レモン	1/4コ		

作り方

- 1 万能ねぎは小口切り、パプリカ・らっきょうはみじん切りにする(a)。
- 2 帆立は粗みじん切りにする(b)。
- 3 ボウルに①、②、いくら、Aをいれてさくっと混ぜ合わせる(c)。
- 4 ③をよく冷やして器に盛り、レモン、焼いたバゲット、食べやすく切ったのりを添えて一緒に食べる(d)。

レシピで使用した釧路市の返礼品はこちら！

笹谷商店北海道産
いくらしょう油漬



マルア阿部商店特選
訳あり 生冷ホタテ

