



## みかんの酢の物

### 材料 4人分

みかん 4個  
無頭えび 8尾  
わかめ(生) 15g  
※乾燥わかめを使う場合は1g

#### ◆三杯酢◆

濃口しょうゆ 大さじ2  
みりん 大さじ2  
酒 大さじ2



### 作り方

- ① みかんは皮と薄皮を取り、果肉だけにします。
- ② えびは殻のついたまま、節の間から串で背わたを取り除き、塩ゆでして殻を取ります。
- ③ 生わかめは一口サイズにカットします。

※乾燥わかめを使用する際は、  
水でもどして熱湯をくぐらせる。

- ④ ボウルに三杯酢の材料を合わせ、みかん・えび・わかめを合わせて器に盛り完成です。