



<材料>4人分

たこ（ゆで）	2足
きゅうり	1本
塩	少々
なま麩	
A すりごま	大さじ3
砂糖、練りごま	各小さじ1
酢	大さじ2
煮きり酒	大さじ2

<作り方>

1. タコは薄切りにする。
2. きゅうりは薄切りし塩少々し、しばらくおき、ぎゅっと絞る。
3. なま麩はサイコロ切りにし、さっとゆでる。
4. Aをボールにいれ、1.2.3.をいれ和える。