

美味塩っ胡を使ったレシピご紹介

■セロリの塩麴和え（胡麻と塩っ胡の香）

◇材料

セロリ2本、塩麴小さじ2、美味塩っ胡適量、レモン汁小さじ2、鰹節5g、ごま油大さじ1、すりごま適量

◇作り方

- 1) セロリの茎を、1cm程度の幅で斜めに切っていく、葉も同じ程度の幅で刻みます。
- 2) 刻んだセロリを、塩麴、美味塩っ胡、レモン汁、かつお節、すり胡麻で和え、3時間ほど味をなじませます。
- 3) 食べる直前に、ごま油を加えて和えれば完成です。

