

【 タコのネギ油風味 】



材料

ボイルたこ・長ネギ・きゅうり・香草・
ごま油・塩コショウ
各適量

作り方

1. タコを薄く切る。
2. 長ネギ・きゅうりを千切りにする。
3. 香草を切る。
4. タコの上に長ネギ・きゅうり・香草をのせ熱く熱したごま油を回しかけてお好みの量の塩コショウをすると出来上がり。
5. しばらくなじませて出来上がり。

タコの保存方法

ラップなどに包み、冷蔵庫で保存してください。

賞味期限は製造日より5日間。