

# 『セロリのマリネ』

## 材料(4人分)

セロリ	4本	鷹の爪	1本
さきイカ	25g	しょうゆ	少々
カブ	2本	オリーブ油	少々
ライオン酢	2大さじ		
ロキコシ			
セサミ塩			

## 作り方

- ① セロリを葉と茎に分け、茎の節目部分は取り除く。  
セロリの茎は5mmほども薄さの短冊切りにし、  
水に5分さらしておく。(葉は別の料理に使用します)  
さきイカは5cm程の長さにカットしておく。  
鷹の爪は種を取り、刻んでおく。
- ② ボウルにすべての材料を混ぜ合わせ、ラップをかけて  
しばらく馴染ませれば出来上がり！  
\* 冷蔵庫で3~4日保存可能。