

# 甘夏サラダ

甘酸っぱいフルーツ、サラダに入れると爽やかさアップ



## 材料(4人分)

ライスマカロニ	……	100g
甘夏みかん	……	1個
スナップえんどう	……	100g
新玉ねぎ	……	1/2個
塩	……	小さじ1/2
レモン汁	……	大さじ1
はちみつ	……	小さじ2
オリーブオイル	……	大さじ2
こしょう	……	少々

## 作り方

- 1 スナップえんどうは筋をとっておく。
- 2 甘夏みかんは薄皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- 3 玉ねぎは薄切りにして、水にさらす。
- 4 ライスマカロニは、塩(分量外)を加えた熱湯で袋の表示通りの時間でゆでる。ゆで時間終了3分前に、スナップえんどうを入れてマカロニとともにゆでる。ゆであがったら、ざるにとり流水でしっかり冷やし水気を切っておく。水気をきったら、オリーブオイル大さじ1をからめておく。
- 5 ボウルに、オリーブオイル、レモン汁、はちみつ、塩を入れてよく混ぜ、**2、3、4**を加え和え、こしょうで味を整える。

・ライスマカロニは名前のおり、米が原料のマカロニ。もちもちした食感が特徴