



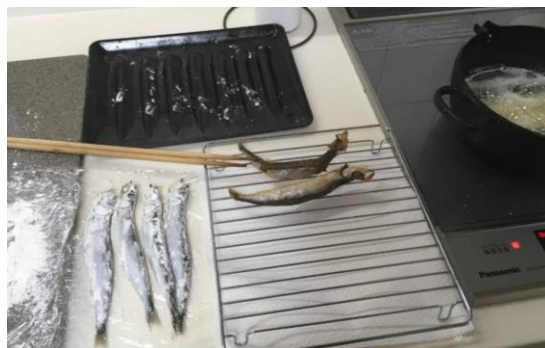
材料 2人分

ししゃも	8尾
玉ねぎ	1/2個
トマト	少々
ドレッシング(好みの)	1本
パセリみじん切り	少々

調理時間 25分

作り方

1. 玉ねぎとトマトはみじん切りにしておきます。
ししゃもに薄力粉をまぶして170℃の油で揚げます。
2. 1. にドレッシングを入れてよく混ぜます。
3. 保存容器に2. のししゃもを並べて3. をかけます。



アドバイス

- ◎作ってすぐに食べられますが、冷蔵庫で3日ほども日持ちするのでドレッシングの味がなじんでからも、おいしいです。
- ◎ドレッシングは市販のものを使いました。市販は、たくさんの種類があるのでお好みのものを選んで下さい。