

**材料 2人分**

赤いか	70g
きゅうり	50g
春雨(乾)	15g
ナンプラー	大さじ1
レモン汁	大さじ2
砂糖	大さじ1/2
こいくちしょうゆ	大さじ1/2
唐辛子の小口切り	少々
アーモンド	少々

調理時間 25分**作り方**

1. 赤いかは輪切りにして茹でます。きゅうりは縦半分に切ってから斜めうす切り、春雨は熱湯に入れて戻します。

ボウルに調味料を合わせておきます。



2. ボウルに材料のすべてを入れ、調味料を加えてよく混ぜて器に盛り、細かく切ったアーモンドを散らします。

アドバイス

◎サラダはいろいろありますが、ナンプラーを加えたことで異国を感じさせてくれます。冷やして食べると、尚おいしさが増します、