

# 山椒香る 青葱翡翠醬の冷やしフォー



準備時間  
20分

調理時間  
15分



## 作り方

- 水が沸騰したらフォーを7～8分茹で、流水で粗熱をとり氷水で冷やしておく
- ホタテ、ムキエビは湯を軽く回しかけ氷水で冷やす
- ラディッシュは薄くスライスし、かいわれは半分に切る
- 氷水に浸けておいたフォーの粗熱がとれたら水気を切る

### 翡翠醬(ヒスイジャン)の作り方

- Aの胡麻油以外の材料をハンドミキサーで混ぜ、ペースト状になったら胡麻油を合わせる
- 長葱の緑の部分を使う場合は、縦に切り込みを入れ内側の白いぬめりを包丁の背で削ぎ落とす
- Bの材料を混ぜ合わせ、冷やしておく
- 器にAとBをいれ、フォーを軽く和え、具材を盛り付ける



Let's cook

## 食材 2人分

フォー	100g×2
刺身用ホタテ	60g
刺身用赤海老	2尾
ラディッシュ	1個
かいわれ	5g
とろろ昆布	2袋
黄色パプリカ	10g

### A(翡翠醬)

青葱	50g	粉山椒	少々
万能葱	5g	サラダ油	50g
にんにく	5g	胡麻油	5g
生姜	10g		
穀物酢	小さじ1		
塩	3g		

### B

ホタテスープベース	1袋
水	3g