

## 栄螺 水貝

### 材料 (4人分)

栄螺	150g × 4
胡瓜	1本
ミニトマト	4ヶ
氷	少々
塩	適量
山葵	適量
刺身醤油	適量



### 作り方

- ① 栄螺は、中身を取り出して、身は薄くスライスして、肝は、サッと霜降りする。(好みで茹いてもよい)
- ② 胡瓜は、中を抜いてスライスする。 ミニトマトは適当な大きさに切る。
- ③ 塩水 (3%位) を作り、器に入れ、①・②を入れる。氷を浮かべる。

※ お好みで、山葵醤油・三杯酢で、召し上がる。