



牛肉と春雨のタイ風サラダ

1人前：約540kcal

●材 料(4人分)

牛薄切り……………120g	ナンプラー……………小さじ3
春雨……………30g	酢……………小さじ2
水菜……………3株	ハチミツ……………小さじ1
玉ねぎ……………2分の1個	ごま油……………小さじ3

●作り方

- ①春雨は茹でて水にさらして水気をきっておきます。牛肉はさっと茹でてしっかり水気をきります。
- ②水菜は3cmの長さに、玉ねぎはうすくスライスしておきます。
- ③調味料をすべて混ぜ合わせて①・②と混ぜ合わせたら皿に盛ってできあがり。



食べる直前に混ぜ合わせてください。



ひとくちメモ

お好みで赤唐辛子の輪切りやさっと湯通ししたシシトウを加えたら一層美味しくいただけます。

6缶×6名様に
プレゼント!

リキール(発泡性)①



キリン 澄みきり

麦100%ならではの力強いコクと、澄みきった後味で飲み飽きないうまさを実現しました。“KATANA(刀)”をコンセプトに、凛としたデザインで新発売!

※麦芽・大麦・大麦スピリッツを使用。

※応募方法は裏表紙をご覧ください。