

サイコロ豆腐と海草美人のサラダ



喉越しがいい「海草美人」を使った簡単サラダです。
チーズの様に見えるのは実は豆腐♡

考案者 [DEIanna](#) さん

材料（二人分）

「海草美人」_100g

絹豆腐_三分の一丁

ミニトマト_適量

茹でた絹サヤ_適量

大葉_適量

ポン酢又は漬けめんタレ_適量



1
沸騰湯で「海草美人」を8分茹で、ザルに開けて冷水でよく冷やし、水気を切って置きます。

2
絹豆腐はサイコロ状に切って置きます。

3
ミニトマトは半分に、大葉は千切りにしておきます。

4
器に水気を切った「海草美人」を入れ、その上にサイコロ状の豆腐、ミニトマト、茹でた絹サヤ、大葉を乗せます。

5
お好みでポン酢、又は市販の麺つゆををかけて出来上がり！