

## カニかまほたて

### 材料

カニかま	4本
ほたて	4個
マヨネーズ	大さじ3程度
すりごま(白)	大さじ1
いりごま(白)	小さじ1

### 調味料

- ① カニカマは半分の長さに切った後ほぐし、ほたては縦6等分にスライスします。
- ② スライスしたほたてを軽く湯通しします。  
この時、完全に火を通すのではなく表面に火が通っているくらいにします。  
(電子レンジで軽く加熱しても可)
- ③ カニカマとほたてを混ぜて、マヨネーズ、すりごまを入れて和えます。
- ④ 和えたものを皿に盛り付け、いりごまをかけて完成です。