【作り置きレシピ】 たこのねぎ塩マリネ

こんにちは(*⁰▿⁰*)

週の半ばにバテ気味のキタムラです。٩(ᐛ)و

そんな日でも、やっぱりご飯は作ります٩(ᐛ)و)でも簡単なものしか作りません。笑)

今日はビールや日本酒、焼酎のおつまみにもおすすめの、

簡単作り置きレシピ【たこのねぎ塩マリネ】の紹介です～(｀・ω・´)❤

たこのねぎ塩マリネ の作り方

作り方はとっても簡単です❤

①茹でたこの足をそぎ切りにし、ミニトマトは４等分にカット。万能ネギは小口切り、長ネギはみじん切りにします。

（頭も入ってることがありますが、切っていれちゃってください～）

②１とごま油・酢・みりん・塩・いりごま等を混ぜ合わせる。□はい完成!

火も使わないし、すぐできちゃうし、暑い日にはおすすめですよ□□

□□□