



【材料：5～6人分】  
璃の香の果汁 大さじ7杯  
玉ねぎ 小2分の1個  
セロリ 2分の1本  
かつお節 10g  
しょう油 大さじ5杯  
ハチミツ 大さじ2杯  
すりゴマ 大さじ3杯

1. 玉ねぎはすりおろす。セロリはみじん切りに。
2. かつお節は乾煎りして香りを出す。  
冷まして、手でもんで細かくする。
3. 璃の香の果汁と [1] しょう油、ハチミツを混ぜ合わせる。  
最後にすりゴマと [2] のかつお節を加える。

★ゆでた野菜や、肉、魚介などにかける。  
★清潔の容器に入れ、冷蔵庫で10日保存が可能。

## レモンタマネギ しょう油たれ

