

Крабовый салат по-японски

<input type="checkbox"/>	Длинные огурцы	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Руккола	100 г
<input type="checkbox"/>	«Крабовое мясо»	120 г
<input type="checkbox"/>	Чипсы из нори	по вкусу
<input type="checkbox"/>	Соевый соус	2 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Уксус	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Белое вино	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Лимонный сок	1 ст. л.

Приготовление: Огурцы нарежьте тонкими кружочками, салат порвите руками, а «крабовое мясо» разделите на волокна. Добавьте к ингредиентам чипсы из водорослей. Смешайте соевый соус, уксус, вино, лимонный сок и заправьте салат.