

★ 切干大根の酢の物 ★

【材料 4人分】

切干大根 . . . 16g
きゃべつ . . . 60g
きゅうり . . . 60g
カットわかめ . . . 1.2g
すりごま . . . 小さじ1

<調味料>

ごま油 . . . 小さじ1 酢 . . . 大さじ2/3
しょうゆ . . . 小さじ1/2 砂糖 . . . 小さじ1強

【作り方】

1. 切干大根は洗ってもどし、ゆで冷やす。
きゃべつの葉はさっとゆで冷やし、せん切りにする。
きゅうりは輪切りにして塩もみしてしぼる。
カットわかめはお湯でもどし、冷やした後しぼる。
2. 1をボウルにいれ、<調味料>とまぜ和える。
味を整えたら、すりごまをちらす。