

キャベツとちくわのワサマヨあえ ~わさびの辛味がアクセント~



材 料 (2人分)

キャベツ	1~2枚 (100g)	
ちくわ	小1本 (30g)	
A {	マヨネーズ	大さじ1
	わさびチューブペースト	小さじ1/2 (4g)
	しょうゆ	小さじ1

※わさび缶入り粉末の方が、香りが良い。

作り方

1. キャベツは一口大のザク切り、ちくわは輪切りにする。
2. 熱湯で①をサッとゆでる。
〔電子レンジ (600w) でラップをし、2分間加熱でも可。〕
3. 冷めたら、水切りし、Aとあえる。