

切り干し大根のごま酢和え ～ 和食の定番副菜！アレンジ可能です ～



材 料（4人分）

切り干し大根（乾燥品）	16g	
にんじん	40g	
きゅうり	1本（100g）	
貝割れ大根	3/4パック（40g）	
A {	白すりごま	大さじ2（18g）
	しょうゆ	小さじ2（12g）
	酢	小さじ2（10g）
	砂糖	小さじ2（6g）

作り方

1. にんじんは、4センチ長さの斜め薄切りにし、せん切りにする。
切り干し大根はよく洗い、にんじんと一緒に熱湯で1～2分ゆで、水気を絞り、食べやすく切る。
きゅうりは4センチ長さの斜め薄切りにし、せん切りにする。貝割れ大根は根を切り、半分の長さに切る。
2. ボウルにAの調味料を混ぜ合わせ、①の切り干し大根、にんじんはよく水気を絞り、きゅうり、貝割れ大根を加え混ぜ合わせる。