

## 切干大根とほうれん草のごま辛子和え 辛子とごまがアクセント！乾物と冬野菜のとりあわせ



### 材料（2人分）

切干大根	乾	14g
ほうれん草		65g
A	しょうゆ	小さじ1（6g）
	砂糖	小さじ1強（4g）
	酢	小さじ1強（7g）
	練り辛子	1.5g
すりごま（白）	大さじ1強	（8g）

### 作り方

- 1 切干大根は洗い、水に浸して10分おき、もどし（もどし加減はお好みで）、水けを絞って食べやすく切る。
- 2 ほうれん草はたっぷりの熱湯でゆで、水にとりアク抜きし、水けを絞り3センチ長さに切る。
- 3 和え衣のAを混ぜ合わせ、練り辛子を均一に溶きのばす。  
すりごまを加え①の切干大根と②のほうれん草を和え、盛り付ける。