

切干大根の甘酢和え



《材料》 4人分

切干大根.....25g
ハム.....25g
にんじん.....50g
きゅうり.....100g

A { さとう..... 7.5g
しょうゆ..... 10g
塩..... 1.5g
酢..... 25g

《作り方》

- ①切干大根は水でもどして、ザク切りにする。ハム、にんじん、きゅうりは千切りにする。
- ②①をゆでて、軽くしぼる。
- ③Aをあわせて、砂糖が溶けるまで火にかける。
- ④②と③を和える。



「ブルちゃん」