

切干大根の酢の物

煮物でおなじみの切干をサラダに



材料(大人2人+子ども2人分)

切干大根……………25g
きゅうり……………大1本(120g)
人参……………中1/3本(30g)
A いりごま……………小さじ2
酢……………大さじ1
砂糖……………大さじ1
塩……………小さじ1/5
薄口しょうゆ……………小さじ1
ごま油……………小さじ1

作り方

1. 切干大根は水で戻し、絞って3～4cm程度の長さに切る。
2. きゅうり、人参はせん切りにし、さっと茹でて水にさらして絞る。
3. ボウルにAを合わせ、1、2を和える。



切干大根のシャキシャキとした噛み応えと甘みがくせになるサラダです。
ツナやハムを入れても美味しいですね。