

～切干し大根の酢の物～

【 材料(4人分) 】

	・切干し大根	10g
	・ツナ	25g
	・カットわかめ	2.5g
	・きゅうり	1本
A	・三温糖	大さじ1
	・酢	大さじ1
	・淡口しょうゆ	小さじ2



【 作り方 】

- ① Aの調味料を合わせる。
- ② 切り干し大根はぬるま湯、カットわかめは水で戻す。
- ③ きゅうりは3～4cmの短冊切りにし、塩もみする。
- ④ ②の切り干し大根とカットわかめは湯通し、③のきゅうりは水洗いする。
- ⑤ ④の具材の水をよく切り、ツナと①を加えて和えたら完成！