

切干し大根の中華和え

	材料 4 人分 (切り方)	
	切干し大根 (2 c m)	12 g
	ツナ	48 g
	にんじん (細切り)	30 g
	小松菜 (1.5 c m)	60 g
	きゅうり (輪切り)	30 g
	A こいくちしょうゆ	大さじ 2/3
	A 砂糖	大さじ 1
	A 食塩	少々
	A ごま油	小さじ 1

【作り方】

- 1 Aの調味料を混ぜ合わせ、タレを作っておく。
- 2 野菜と切干し大根をゆでてさましておく。
- 3 2の野菜とツナ、タレを混ぜ合わせる。

【ひとくちメモ】

- シャキシャキした切干し大根の食感とさっぱりした中華風の味で食べやすい和え物です。