

切干し大根の甘酢和え



材料 4 人分（切り方）

切干し大根（2cm）	12 g
もやし（2cm）	32 g
ツナ	40 g
にんじん（細切り）	20 g
A 穀物酢	小さじ2
A 砂糖	大さじ1
A しょうゆ	小さじ 2/3

【作り方】

- 1 Aの調味料を混ぜあわせてたれを作る。
- 2 にんじん、切干し大根、もやしはゆでて冷ます。
- 3 1、2、ツナを混ぜ合わせる。

【ひとくちメモ】

- ・ 小松菜などの緑の野菜を入れるときれいな色に仕上げることができます。いろいろな野菜で試してみましょう。