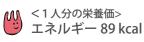




## 新玉と切干のしゃきしゃき和え



材料 【2人分】
玉ねぎ 1/2個
切干しだいこん(乾燥) ······ 20g
<sub>一</sub> ポン酢 大さじ2
ーポン酢·················· 大さじ2 A ごま油··············· 小さじ2 ーごま················ 小さじ1
黒こしょう 少々
刻みのり 少々
2307077





## 1人分の野菜 50 g

## 作り方

- 1) 切干しだいこんは水でさっと洗ってゴミを除き、15分程度水につけ、戻す。 水気を絞って、食べやすい大きさに切る。
- 2) 玉ねぎは薄切りに切る。
- 3) Aを合わせて、1) 2) とよく和える。
- 4) 3)を器に盛り、上から黒こしょうを振り、刻みのりをかける。



対象:大人の方向け

## **Cooking Point**

- ・切干しだいこんの長さは玉ねぎと合わせると綺麗な仕上がりになりま す。
- ・ポン酢の酸味が苦手な方は、はちみつを加えてください。
- たれをお好みのドレッシングにかえれば、手軽にアレンジ出来ます。
- ・切干しだいこんは15分程度水に浸すと約4倍の量になります。