

切干大根の酢の物



<材料(4 人分)>

	切干大根	12g
A	きゅうり	80g
	にんじん	20g
B	砂糖	小さじ2強
	酢	小さじ2
	薄口しょうゆ	小さじ1
	塩	少々
	白いりごま	小さじ1強
	すりごま	小さじ1強

<作り方>

- ① 切干大根を水で戻し、食べやすい長さに切る。
- ② きゅうりは3 mmの輪切り、にんじんは千切りにする。
- ③ 切干大根とAの野菜をゆでて冷まし、水気をきる。
- ④ Bを混ぜて調味液を作る。
- ⑤ ③の野菜と④、白いりごま、すりごまを混ぜ合わせる。