

春雨サラダ



材料 5 皿分

材料名	使用量	材料名	使用量
春雨(乾)	150g	＜調味液＞	
きゅうり	250g	正田なま醤油	115g
ハム	80g	穀物酢	115g
人参	40g	砂糖	60g
錦糸卵	100g	ガラスープ(顆粒)	5g
煎り胡麻	10g	胡麻油	25g

料理特徴

素材の色と風味を引き立てる味付けで、さっぱりとお召し上がりいただけます。

作り方

- ①春雨は熱湯で3分ほど茹で、冷水にとり水気を切る。
- ②きゅうり・ハム・人参は千切りにする。人参はサッとボイルする。
- ③＜調味液＞を作り、①・②を混ぜ合わせる。
- ④錦糸卵を合わせて最後に煎り胡麻を散らして出来上がり。