

切り干し大根のパリパリサラダ

材料（2人分）

切り干し大根（乾） 30g
きゅうり 1/2本
人参 1/5本

A

塩昆布 15g
マヨネーズ 大さじ2
白すりごま 小さじ1

〈作り方〉

- ①、切り干し大根は洗い、たっぷりの水に20分程つけて戻す。
- ②、きゅうり、人参はせん切りにする。
- ③、お湯を沸かし、切り干し大根と人参をさっと茹でる。
- ④、ボウルにAを入れて混ぜ、①、②を加え全体を混ぜる。

