

《副菜》 切り干し大根のサラダ



日本の伝統食材、「買い置き保存可能な乾物」を使ったサラダです。

▶材料（4人分）

切り干し大根	10g
きゅうり	1/2本
キャベツ	2～3枚
にんじん	30g
ロースハム	1枚
★しょうゆ	大さじ1
★酢	大さじ4/5
★サラダ油	大さじ1/2
★三温糖	大さじ3/4

▶作り方

- ① 切り干し大根は水で洗い、戻し、さっとゆでてから冷ましておく。
- ② きゅうりは輪切り、キャベツ、にんじん、ロースハムは千切りにし、さっとゆでて水にとり冷やし、絞っておく。
- ③ 調味料を混ぜ合わせ、よく混ぜてドレッシングを作る。
- ④ ①の切り干し大根と②の野菜の水気を切り、ドレッシングであえる。