



白菜の 和風なコールスロー

冬の定番 白菜の和風レシピ

白菜の和風なコールスロー

材 料 (2人分)

白菜 1/8個
ハム 3枚
塩 小さじ1/2
☆ごまドレッシング
..... 大さじ1
☆だしパック(中身) .. 小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用
☆マヨネーズ 少々
ブラックペッパー
..... お好みで

- 1 白菜とハムを千切りにする。
- 2 白菜に塩をふって、ざっくり混ぜて15分くらいおく。
- 3 水気をギュッと絞り、ボウルに入れ、☆と和える。
- 4 お好みでブラックペッパーをふりかけてできあがり♪

コツ・ポイント

コーンを入れると彩りも良くなります。
白菜の水気を絞るのがポイントです。
ブラックペッパーを入れると大人の味になります。