

きゅうり切干大根 ちくわのさっぱりサラダ

暑い季節にピッタリ～きゅうりレシピ②

きゅうり切干大根ちくわのさっぱりサラダ

材 料 (4人分・きゅうり2本分)

きゅうり	2本
切干大根	30 g
ちくわ	3本
塩	少々
★白いりごま	大さじ1
★しょうゆ	大さじ2
★酢	大さじ1
★だしパック(中身)	ひとつまみ

※まるものだしパック使用

- 切干大根は軽く洗って水切りし水に浸けて戻す。戻ったら水気をよく絞る。
- きゅうりは千切りして塩を振り水気を絞る。ちくわは斜め輪切りにする。
- ★をよく混せておく。
- ボウルにきゅうり・切干大根・ちくわを入れ★と和えたらできあがり♪

コツ・ポイント

- 切干大根は戻し過ぎると歯ごたえがなくなるので、戻し時間は通常より短めに。
- ④で和える際は、ビニール袋に入れるとカンタンに和えることができます。
- 味つけはお好みで調整してください。