

切干大根のさっぱりサラダ

【材料 4人分】

●切干大根 16g ●さけるチーズ 1本(25g) ●もやし 60g ●乾燥わかめ 4g ●もみのり 2g
A【●酢 大さじ2 ●だし 大さじ2 ●砂糖 大さじ1】 ●七味唐辛子 少々

【作り方】

1. 切干大根は水でもみ洗いし、たっぷりの水に10分ほど浸けて戻す。
さっと茹でて冷まし、水気を絞り、食べやすい長さに切る。
2. チーズは半分の長さに切り、細く裂く。
3. わかめは水戻しする。もやしはさっと茹でておく。
4. Aを混ぜ合わせ、1. を漬け込む。
5. 食べる直前に2. とのりを加えてひと混ぜしてから器に盛って出来上がり。
お好みで七味唐辛子をかけても良い。