

糸寒天のごま酢あえ

【材 料】

4人分

きゃべつ	100g	短冊切り
きゅうり	1/2本	輪切り
もやし	100g(1/2袋)	
糸寒天	4g	
ツナ	70g(1缶)	
ごま油	小さじ1/2	
油	小さじ1/2	
りんご酢	小さじ1	
酢	小さじ1	
たまねぎ	小1/4個	すりおろす
しょうゆ	大さじ1	
塩	ひとつまみ	
こしょう	少々	
からし	少々	
白すりごま	大さじ1	

りんご酢がない場合は 酢小さじ2 でも可

【作り方】

- *カッコ内の調味料を1分ほど電子レンジで加熱して、冷やしておく。
- *もやし・きゃべつ・糸寒天は順に時間差をつけてゆでていき、水で冷却して水気を切る。
- *すべてを和えたらできあがり！

