



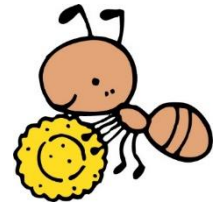
キャベツときゅうりの酢の物



<材 料> 大人4人前

キャベツ 小1/4個
きゅうり 1本
コーン缶 15g

☆ { 酢 大さじ4
砂糖 大さじ2
塩 少々



<作り方>

- ① キャベツは千切り、きゅうりはスライサーでうすくスライスする。
- ② ①をサッとゆでて、冷水で洗い、よく水切りをする。
- ③ ☆の調味料をボールで合わせ、②を和えてコーンを加える。
- ④ 冷蔵庫で冷やし、盛りつけて出来上がり。



<ワンポイント>

料理をおいしくするコツの1つとして「対比効果」というものがあります。
例えば甘い食べ物に少し塩を入れることで、さらに甘さが引き立つことをいいます。
酢の物にも、少し塩を入れることで甘さがより一層感じられます。