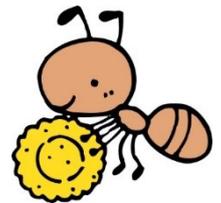




中華酢物



<材 料>

作り方4人前

きゅうり 1本 春雨（茹でたもの）100g ロースハム 3枚

わかめ（水に戻したもの） 15g

☆ 酢 大さじ1 醤油 小さじ2 砂糖 大さじ1 ごま油 小さじ1.5

<作り方>

- ① きゅうり・ハムは千切り、春雨は茹であがったものをカット、わかめは水で戻したものを小さく切る。
- ② ☆の調味料を合わせておく。
- ③ ①の材料をボールに入れ、②の調味料を入れ良く混ぜる。
- ④ 少しなじませて、出来上がりです。



<ワンポイント>

ゴマ油と醤油の風味で酸っぱさがまろやかになります。
酢の物が苦手でも食べやすいですよ！