



春のキャベツはやわらかい！あまい！

春キャベツのカリポリ和え



材料 (大人4人分)

- キャベツ ……………100g
- にんじん ……………35g
- きゅうり ……………50g
- つぼ漬 ……………40g
- 刻み昆布 ……………5g
- いりごま ……………少々
- しょう油 ……………適量

作り方

- ①キャベツはざく切り、にんじん、きゅうりは千切り、刻み昆布は水で戻しておく。
- ②茹でて冷却した野菜と昆布、つぼ漬を混ぜて、しょう油で味を調える。

♪ひとことコメント♪

キャベツ、にんじん、きゅうりを“ゆかり”で味付けすればゆかり和えになります。ぜひお試しください。

