

ごま油かある♪切干大根の磯香和え

酸味が苦手な人にも好評



<4人分>

切干大根	30g
もやし	60g
小松菜	60g
ツナ缶詰	小1缶
刻みのり	小1袋

酢	大きじ1杯
醤油	小さじ1杯
塩 ごま油	少々



切干大根を水で戻しよく洗う
もやし、小松菜をよく洗う
ツナ缶の水気をきる



切干大根と小松菜を2~3cmに切る



野菜を茹で水冷する (茹ですぎないように)
水気を切り軽く振り塩をしておく
調味料を混ぜ合わせる



野菜とツナをよく混ぜ、調味料を入れ
最後に刻みのりを和えて出来上がり