

宇治産きゅうりと焼き根菜の梅肉和え



材料(1人分)

きゅうり	50g	<調味料>	
レンコン	10g	おろししょうが	1g
ごぼう	5g	塩麹	5g
人参	5g	梅肉	1g

作り方

きゅうりとレンコンをうすくスライス、ごぼうはさがき、人参は千切りにする。
きゅうり以外の の材料を 170 の油で揚げる。
おろししょうが、塩麹、梅肉を合わせ、調味料を作る。
ときゅうりを で和える。