

サツマイモと大根のさっぱり和え



材料（1人前）

さつまいも	20g
大根	70g
枝豆	10g

合わせ調味料

酢	5g
砂糖	3g
塩	0.5g

作り方

大根は皮をむき、おろし金でおろす。

サツマイモは、サイコロ状に切り160度の油で揚げる。

枝豆は塩ゆでして豆を取り出しておく。

に合わせ調味料を加え、味を調える。