

水菜と竹輪のごま酢和え 柚子風味



材料（1人前）

竹輪	10 g
かまぼこ	10 g
水菜	50 g
人参	10 g
柚子	適量

合わせ調味料（a）

白いりごま	6 g
砂糖	2 g
しょうゆ	4 c c
酢	15 c c
塩	1 g

作り方

- 竹輪は、長さを半分にしてから細く切る。かまぼこも同じ大きさに切る。
人参は細切りにする。水菜は5 cmくらいの太さに切る。
柚子は、皮をむき細切りにする。
沸騰したお湯に を入れ、再沸騰したお湯に を入れる。
ごまを粗くすって残りの（a）の調味料を入れ、柚子の果汁を入れ和える。
、 を和えて器に盛り付け、最後に柚子皮をのせる。