

鳴門わかめのすだち酢あえ



材料（4人分）

・キャベツ	220g	
・きゅうり	80g	
・にんじん	40g	
・ちりめん	20g	
・鳴門産カットわかめ	6g	
A	・砂糖	大さじ 2
	・酢	小さじ 2
	・薄口しょうゆ	大さじ 1
	・すだち果汁	小さじ 2
・白ごま	10g	

作り方

1. 小鍋に調味料Aを合わせ、軽く煮立たせ、冷ましておく。
2. キャベツとにんじんは千切り、きゅうりは輪切りにし、それぞれ茹でて水気をきっておく。
3. カットわかめは熱湯でさっと茹で、水で冷やしてから水気をきっておく。
4. ②と③、ちりめんと白ごまを①で和える。

