

# 切り干しだいこんと ささげのみそマヨサラダ

(材料 4人分)

- ・ 切り干しだいこん 10g
  - ・ 十六ささげ 40g
  - ・ ハム 2枚
  - ・ マヨネーズ 大さじ2
  - ・ 合わせみそ 大さじ1
  - ・ 砂糖 小さじ1/2
  - ・ 酢 小さじ1
  - ・ すりごま 小さじ1
- } A



(作り方)

- ① 切り干しだいこんは水でもどし、もみ洗いをして水気をしぼる。長いようなら、3cm程度になるよう切る。十六ささげは3cmに切る。ハムは、1cm幅の短冊切りにする。
- ② 切り干しだいこんと十六ささげはさっとゆでて、冷水にとり水気をしぼる。
- ③ Aをなめらかになるよう混ぜ合わせ、②とハムを和えて、できあがり。

★ 調理ポイント ★

- ・ 給食ではハムも加熱していますが、ご家庭ではそのままでも大丈夫です。
- ・ みそはご家庭にあるものを使い、砂糖や酢の分量はお好みで加減してください。みそマヨネーズはいろいろな食材に合う、万能調味料です。