

きゅうりとわかめの酢の物



材料(2人前)

- きゅうり 1本
- わかめ(乾燥) 2g

[A]

- だし 大さじ2
- 酢 大さじ1、1/2
- しょう油 小さじ1、1/2
- 本みりん 小さじ1

作り方

1. ボールに[A]を合わせ、混ぜておく。
2. きゅうりは小口切りにし、分量外の塩(小さじ1/4)を振り5分程度おく。しんなりしたら水気を絞る。
3. わかめは水で戻し、水でよく洗う。水気を絞り、食べやすい大きさに切る。
4. 別のボールにきゅうりとわかめを入れ、合わせておいた[A]を加えてあえる。

Point きゅうりとわかめの水気をしっかり切る。