作ってみよう！ 酢の物

材料

- きゅうり …… 半分
- もやし …… 1袋
- 丸天(角天) …… 1枚
- 乾燥わかめ …… 少々
- ごま …… 適量

A
- 酢 …… 大さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1～2
- うす口しょうゆ …… 小さじ2

① きゅうりは縦半分に切り、5mm間隔で斜めにスライスする。
丸天(角天)も同じく5mm間隔になるように切る。

② もやしを沸騰したお湯で1分間ゆでる。ゆでたら水でよく冷やす。
乾燥わかめを水に戻し、ザルにあげておく。

③ きゅうり・もやし・丸天(角天)・わかめを水気がなくなるようにしぼる。
Aの調味料を入れて味付けし、最後にごまをふりかける。
※味がうすいときは塩を少々入れて整えましょう。

④ 冷蔵庫に入れ、よく冷やす。

できあがり！