

キャベツの春雨サラダ

材料（4人分）

キャベツ 1/4 個～1/2 個
人参 1/2 本
春雨 60～80g
冷凍コーン 50g
ツナ缶1缶
醤油大3
酢大3
砂糖大2
ゴマ油大1/2
中華だし大 1/2
塩コショウ少々



作り方

- 1 キャベツ・人参は千切り。鍋にお湯を沸かす。
- 2 沸騰したら春雨を茹でて水で締め、ザルにとっておく(長い場合は切っておく)。お湯は捨てないで野菜を茹でて、冷ましておく。
- 3 野菜が冷めたら、水分を絞る。ここでしっかり絞ると味がしっかりつきます。
- 4 ボウルに絞った野菜を入れ、調味料を混ぜていく。最後に春雨を混ぜ、塩コショウで味を調える。