

切干し大根とカニカマ パリ旨サラダ

カニカマパリ旨サラダの作り方

材料はこれ!

切干大根… 50g位
 カニカマ… 4-5 本
 かいわれ大根… 1パック
 マヨネーズ… 大さじ 4
 塩… 少々
 コショウ… 少々
 醤油… 少々
 白ごま… 少々



コ かいわれ大根も
ツ 切干し大根も
 茹で過ぎず、戻し過ぎず
 パリッと仕上げよう!



① かいわれ大根を食べやすい長さに切り、レンジで30秒～40秒加熱する。切干し大根をぬるま湯で20分～30分戻す。



② ボウルに水気をしぼった切り干し大根と、カイワレ大根、ほぐしたカニカマを入れて、マヨネーズ、塩コショウ、しょうゆ、白ごまを加えて混ぜたら完成。