

## 根菜サラダ

### <材料> 4人分

切り干し大根	30g	
レンコン（いちょう切り・2mm）	50g	
きゅうり（輪切り・2mm）	50g	
・塩（塩もみ用）		
にんじん（千切り）	60g	
酢	小さじ4	} A
しょうゆ	小さじ1	
砂糖	小さじ3.5	
切り干し大根の煮汁	大さじ2	
かつお出汁	大さじ1	
すりゴマ（白）	小さじ2	

### <作り方>

- ① 切り干し大根を水に戻し、3cm幅に切る。
- ② ①を水から煮て、やや硬さが残るくらいで火を止め、ざるにあける。  
（煮汁は大さじ2杯残してください。）
- ③ レンコンを酢水で下茹で。きゅうりを塩もみ。にんじんを茹でておく。
- ④ 水気を切った②、③に、合わせたAを混ぜて完成。