

なめたけ切り干しドレッシング



【材料】

えのき 1袋

切り干し大根 30g

ごま油 大さじ1と1/2

(A)

酢 50ml

しょうゆ 50ml

みりん 50ml

【作り方】

1. えのきは石づきを落とし、長さ1センチに切る。切り干し大根はたっぷりの水でほぐすように洗い、軽く水気を切る。長い場合はキッチンバサミで長さに切る。
2. 耐熱ボウルにえのき、Aを入れて混ぜ合わせ、ラップをしないで電子レンジで5分加熱する。
3. 切り干し大根、ごま油加えて混ぜ合わせ、切り干し大根が戻るまでおく。
4. 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。