

絆三絲(ばんさんすう)



材料 <2人前>

- | | | | | |
|----------|-------|---|-------|------|
| • 春雨(乾燥) | 20g | ★ | • 酢 | 大さじ2 |
| • きゅうり | 1/4本 | | • 砂糖 | 大さじ1 |
| • 人参 | 10g | | • 醤油 | 小さじ2 |
| • きくらげ | 大1~2個 | | • 胡麻油 | 3~4滴 |

作り方 <2人前>

1. 春雨は、指定の時間茹で、食べ易い大きさに切る。
きくらげは水で戻し、細切りにする。
2. その他の具材は全て千切りにする。
(胡瓜は水にさらし、人参は茹でる)
3. ★の調味料を合わせたら、1・2を加え、
胡麻油を加えたら、出来上がり！