

食材2つだけ!

ツナ缶

×

切り干し大根



調理時間

30分

ツナのコクとポン酢のさっぱり感がベストマッチ ツナと切り干し大根のサラダ

材料 (2人分)

ツナ缶詰(油漬け)

…………… 1缶(70g)

切り干し大根 ………… 25g

小ねぎ(あれば) ………… 1本

○ポン酢 ………… 大さじ2

○ごま油 ………… 大さじ1/2

1 切り干し大根を戻す

切り干し大根を流水で洗い、たっぷりの水に20分浸ける。鍋に湯を沸かし、水気を切った切り干し大根を入れて3分茹でる。ざるにあけ、粗熱が取れたら水気を絞ってざく切りにする。

2 和える

切り干し大根と油を切ったツナ、○をボウルに入れて和える。器に盛り、小口切りにして小ねぎをのせる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索